

**"SZTUKA"
MIĘSA**

Wołowina dojrzewająca



Wołowina dojrzewająca. Wołowina nadzwyczaj smacznych możliwości,
dojrzewa w specjalnych chłodniach.

W odpowiednim stopniu wilgotności, pod okiem specjalistów,
od kilku do nawet 8 tygodni.

W efekcie mięso staje się kruche i uzyskuje niepowtarzalny smak.
Jej przygotowanie nie jest trudne, a zaspokoi niejednego smakosza.