



## BRESAOLA DELLA VAL PARMOSSA

Für die Bresaola werden Muskelstücke der Rinderkeule, des Koiserteil oder die Blume, sorgfältig vom Fett und außen liegenden sehnigen Teilen befreit und anschließend im Tumbler gesalzen.

Noch dem Solzen werden die Bresaole in Därme gegeben und in den Trocknungsraum gebracht.

Auf diese Phase folgt der etwa 60-tägige Reifeprozess. Während dieser Reifezeit entwickelt das Produkt seinen unverkennbaren Geschmack und seine typische Weichheit und gute Verdaulichkeit.

Die Bresaola ist ein Produkt mit einem geringen Fettgehalt und eignet sich daher auch für Diäten.

Das durchschnittliche Gewicht der ganzen Bresaola beträgt circa 3 kg. Portioniert (halbiert) wiegt sie circa 1,5 kg.

