



NEBRASKA

PREMIUM MARBLED BEEF



Carpaccio di Bresaola di Angus Beef americano



www.ibis-salumi.com

Italia Alimentari S.p.A.

Busseto, Parma
Sede Legale
Via Europa, 14
Tel + 39 0524 930311
Fax + 39 0524 930022

Gazoldo degli Ippoliti, Mantova
Sede operativa e Uffici
Via Marconi, 3
Tel + 39 0376 6801
Fax + 39 0376 657651

Postalesio, Sondrio
Produzione Bresaole e Carpacci
Via Crocetta, 2
Tel + 39 0342 491100
Fax + 39 0342 493849



Italia Alimentari S.p.A.



NEBRASKA

PREMIUM MARBLED BEEF



Carpaccio di Bresaola di Angus Beef americano

Dalla cultura e dall'esperienza nella lavorazione di carne di prima qualità, nasce il carpaccio di Angus del Nebraska, il miglior Stato dove produrre carne negli USA.

La cultura e le tecniche di allevamento si basano su una particolare cura di tutte le fasi del ciclo di vita dell'animale e questo rende la carne tenera, succosa e dal sapore unico.

Materia prima

I bovini vengono allevati in pascoli naturali e l'alimentazione è controllata attentamente: soli mais e cereali per almeno 250 giorni prima della macellazione.

È proprio l'elevato apporto energetico e proteico che aiuta l'animale a sviluppare un grasso intramuscolare perfettamente distribuito che dona alla carne una tenerezza e un sapore unici.

Lavorazione

La carne viene salata e massaggiata, quindi lavorata con un giusto dosaggio di spezie. L'insacco e l'asciugatura fanno conservare al prodotto la tipica freschezza del carpaccio.

Fetta larga, dalla particolare marmorizzazione che rende la carne scioglievole e dal gusto delicato.



- 100% carne del Nebraska
- Particolare marezatura, che rende la texture morbida e succosa
- Ricco di proteine
- Fonte naturale di vitamina B12
- Disponibile anche nella versione affettata in vaschetta



Cod. 0340615
A metà

pack trasparente
con fetta a vista
UMV: 2 pz/ct
Shelf life: 60 gg

Cod. 0340616
Affettato in vaschetta

vaschetta cm 24x21h
Peso: 90g
UMV: 8 pz/ct
Shelf life: 35 gg