

MA!

*Officina Gastronomica*

MADESIMO

BRISAOLA  
*di Madesimo*

[www.maofficinagastromonica.com](http://www.maofficinagastromonica.com)

Via A. De Giacomi, 7 - 23024 Madesimo (So)

# BRISAOLA *di Madesimo*

*Senza nitriti e nitrati aggiunti,  
non contiene allergeni.  
Brisaola prodotta solo con carne fresca  
lavorata e stagionata a Madesimo  
a 1550 metri s.l.m..*

*Ottenuta da tagli di manzo di*

- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="radio"/> sottofesa    | <input type="radio"/> codone        |
| <input type="radio"/> punta d'anca | <input type="radio"/> controfiletto |
| <input type="radio"/> magatello    | <input type="radio"/> spinacino     |
| <input type="radio"/> slinzega     | STAGIONATURA                        |

gg.

## VALORI NUTRIZIONALI

*(valori medi per 100 g di prodotto)*

VALORE ENERGETICO: 634 kJ - 151 kcal

GRASSI: 2 g (di cui acidi grassi saturi 0,72 g)

CARBOIDRATI: 0,40 g (di cui zuccheri 0 g)

PROTEINE: 33,1 g - SALE: 3,1 g

## INGREDIENTI

*Carne di manzo, sale, spezie, aglio.*

Temperatura di conservazione: +2 °C / +4 °C

LOTTO N. ....

Confezionato il .....

IT  
G5H2P  
CE

Da consumarsi preferibilmente entro il .....

**MA! Officina Gastronomica S.R.L.**  
Rea SO-69960 - P.I. 07050800965