



PRĘGA WOŁOWA BEZ KOŚCI



Cena: 44,90 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia:	Polska
Producent	SKLEP MIĘSNY KOWALCZYK
Temperatura przechowywania:	0°C - 4°C

Opis produktu

Mięśnie goleni są silnie poprzerastane powięziami i ścięgnami. Ta część tuszy zawiera dość dużo kolagenu. Mięśnie zebrane są w charakterystyczne pęczki. Goleń doskonale nadaje się do wolnego pieczenia i duszenia, na sztukę mięsa, gulasz, galarete, kleisty farsz. Najczęściej wykorzystuje się ją do przygotowywania esencjonalnych wywarów, galaret, mas mielonych. Mięso mielone z goleni charakteryzuje się dużą kleistością i jest świetne na hamburgery, do produkcji kiełbas i konserw.

Bydło, z którego wykrawana jest nasza pręga wołowa pochodzi z warmińskiej ekologicznej hodowli rasy limousine, żywionej na wolnym wypasie. Dzięki temu wołowina jest bardzo soczysta i delikatna.