Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 23:07

Link do produktu: https://mercatowloska.pl/wloski-sklep-wloskie-wedliny-stek-antrykot-dry-age-30-dni-wloska-restauracja-srem-p-764.html



Stek z Antrykotu Rib Eye sezonowany na sucho 30 Dni - PREMIUM - Jałówka BMS3+ WYBIERZ WAGĘ STEKA

Cena	**220,00 zł**

Opis produktu

O produkcie: Droga do idealnej wołowiny

Znalezienie w Polsce wołowiny najwyższej jakości nie jest proste – znaczna część najlepszego mięsa trafia na eksport. Po długich poszukiwaniach i testach nawiązaliśmy współpracę z ubojnią, która na nasze zamówienie selekcjonuje mięso według ustalonych przez nas wytycznych.

Antrykot sezonujemy we własnej komorze dry age przez 30 dni, w warunkach mikroklimatu sprzyjającego dojrzewaniu. Dzięki temu procesowi mięso zyskuje kruchość, soczystość i wyrazisty smak, zanim trafi na talerz gościa – lub, w tym przypadku, do Twojej kuchni.

Specyfikacja techniczna

Element:	Antrykot (ribeye)
Gramatura:	do wyboru
Metoda sezonowania:	Dry age, 30 dni - sezonowany na sucho
Klasa mięsa:	Wysoka marmurkowatość (Jałówka) BMS3+
Forma sprzedaży:	Porcja wykrojona, gotowa do obróbki termicznej
Przechowywanie:	Chłodnia
Producent/pochodzenie:	Restauracja Włoska, Śrem – mięso od wyselekcjonowanej ubojni

Produkt posiada dodatkowe opcje:

WYBIERZ WAGĘ: 240g , 250g , 255g , 270g , 305g , 310g , 315g , 320g , 325g