

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
Czas wysyłki	48 godzin

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:	[do uzupełnienia – chłodzone/mrożone]
Producent/pochodzenie:	Restauracja Włoska, Śrem – mięso od wyselekcjonowanej ubojni

Produkt posiada dodatkowe opcje:

WYBIERZ WAGĘ: 255g , 265g , 270g , 280g , 285g , 305g , 335g