

Bresaola

Bresaola ist ein luftgetrockneter Rinderschinken aus Italien und wird ausschließlich aus der Keule der Rinder hergestellt. Seit Mitte der 1990er Jahre ist das Produkt durch das IGP-Siegel geschützt. Das bedeutet, echte Bresaola darf ausschließlich aus der italienischen Provinz Sondrio kommen, die Hersteller müssen sich an strenge Produktionsregeln halten. Ein Klassiker ist Bresaola mit Rucola, Olivenöl und Parmigiano Reggiano, doch auch pur auf der Antipastiplatte oder als edler Sandwichbelag eignet sich der luftgetrocknete Schinken perfekt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	596 kj
Brennwert kcal	141 kcal
Fett	3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	28 g
Salz	3 g

Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Rindfleisch (100 g Bresaola werden aus 150 g Rindfleisch hergestellt), Kochsalz, Dextrose, natürliche Aromen, Konservierungsmittel: Natriumnitrat, Natriumnitrit.

Inverkehrbringer

SAGEM s.r.l.
Via Parma 6 43029 Traversetolo Italien