

BOCZEK WIEPRZOWY BEZ SKÓRY



Cena: 29,90 zł

Opis słownikowy

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

Opis produktu

Boczek to element bez żeber, pozyskany z tuszy wieprzowej z ekologicznego chowu. Dzięki dużej ilości tłuszczu jest bardzo aromatyczny. Zwykle przeznacza się go na wędzenie. Doskonale nadają się także do gotowania, pieczenia czy duszenia.

Pochodzi z dolnej części tuszy, przeznaczony do gotowania, pieczenia i duszenia. Boczek to element bez żeber, pozyskany z tuszy wieprzowej z ekologicznego chowu. Barwa mięsa od jasnoróżowej do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym. Struktura typowa dla tego rodzaju elementu.