

SCHAB CIEŁĘCY BEZ KOŚCI



Cena: 129,00 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia:	Polska
Producent	SKLEP MIĘSNY KOWALCZYK
Temperatura przechowywania:	0°C - 2°C

Opis produktu

Schab cielecy to bardzo kruche mięso, które często wybierane jest przez smakoszy. Jest to mięso, które pochodzi od młodych krów, które można wykorzystać na wiele różnych sposobów, a dania z nich rozpieszczają podniebienia i idealnie nadają się dla tych, którzy dbają o linię. Mięso z cieląt jest wyjątkowo delikatne, pozbawione włókien i o bardzo delikatnym smaku. Cielęcina po okresie dojrzewania, który trwa zaledwie od dwóch do trzech dni, nadaje się do sporządzenia w naszych kuchniach.

Po okresie dojrzewania schab cielecy ma bardzo niską zawartość tłuszczu, jest lekkostrawny i bogaty w białko, potas, żelazo cynk, a także witaminy D i B. Ma ono bardzo jasną barwę, a głównym tego powodem jest fakt, że zwierzęta są bardzo młode, natomiast jego kolor może też być uzależniony od tego, czym te zwierzęta są karmione. Jeżeli zwierzęta karmione są na pastwiskach na wolnym wybiegu, wtedy kolor mięsa może być bardziej czerwony, natomiast jeżeli karmione są paszami oraz przebywają w zamkniętych boksach wtedy mięso jest barwy jasnorożowej.

Schab cielecy bez kości nadaje się idealnie na eskalopki i pieczeń.

Parametry

W kawałku czy porcje na kotlety? Porcje na kotlety (0,00 zł), W kawałku (0,00 zł)