



Cena: 15,90 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Temperatura przechowywania: 0°C do 4°C

Opis produktu

Wątroba wołowa ma jednolite ciemnoczerwone zabarwienie wpadające w brąz i może ważyć nawet 5 kg. Wątroba wołowa jest najczęściej spożywana po usmażeniu. Jednak prawidłowo ugotowana wątroba jest soczysta i miękka dlatego można z niej przygotować pasztet, farsz, zapiekankę czy dodatek do zup.