



Cena: 54,90 zł

Opis słownikowy

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

Opis produktu

Żeberka cielęce stanowią znakomitą alternatywę dla żeberek wieprzowych czy wołowych. Wśród nas na pewno znajdzie się wielu koneserów tego przysmaku, ale tylko nieliczni mogli poznać smak tego dania. Należy również wspomnieć, że cielęcina to jedno z najzdrowszych mięs, posiada bardzo dużą zawartość białka przy bardzo niskiej zawartości tłuszczów. Młody wiek ubijanych zwierząt powoduje, że w mięsie nie wykształcają się międzymięśniowe warstwy tłuszczu, tak jak się to dzieje w przypadku wieprzowiny czy wołowiny. To najlepiej przyswajalne i najbogatsze źródło przyswajalnych aminokwasów, które są niezbędne dla naszego organizmu. Jest też bogate w cynk, potas, magnez a także w witaminy z grupy B, które wspomagają metabolizm.

Mięso bogate w witaminy

Zawarte witaminy w mięsie pochodzenia cielęcego wspomagają nie tylko metabolizm, ale także nasz układ immunologiczny oraz stabilizują ciśnienie krwi. Mimo że mięso cielęce uznawane jest za mięso jasne, dobrej jakości cielęcina powinna mieć barwę ciemnoróżową. Mięso powinno być lekko wilgotne z wierzchu oraz powinno mieć świeży zapach. Bardzo ważną informacją o żeberkach cielęcych jest fakt, że nie powinny być wrzucane bezpośrednio z lodówki na patelnię. Powinniśmy cielęcinę doprowadzić do temperatury pokojowej, ponieważ mniejsza różnica temperatur między wierzchem a środkiem pozwala na szybszy czas jej przyrządzenia.

Jak przyrządzić zebierka cielęce?

Żeberka najlepiej smakują większości smakoszy gdy są pieczone. Smak cielęciny jest dużo bardziej delikatny od na przykład wołowiny, dlatego wystarczy odrobina soli i pieprzu, a także niewielka ilość suszonych ziół. Należy również wspomnieć, że cena żeberek cielęcych w naszym sklepie jest na bardzo przyzwoitym poziomie.