



SALUMI STAGIONATI

WWW.MARRANDINO.IT

MARRANDINO

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA



UNI EN ISO 9001 - 14002



Carne di Bufalo

Allevato nella Filiera della Qualità MARRANDINO

Bresaola

Proprietà nutrizionali

Valore Energetico: 130 Kcal

Grassi: 1,5%

Proteine: 24gr

Valori medi per 100gr di prodotto edibile

Caratteristiche ed Ingredienti

Tenera e succosa, la carne con cui è prodotta la Bresaola di Bufalo ha bassissimo contenuto di grassi saturi, elevato contenuto di proteine e contenuto di ferro doppio rispetto alla maggior parte delle altre carni rosse. È molto digeribile, ed il suo ottimo sapore unito allo scarso contenuto di colesterolo ne fanno un alimento adatto a tutti, soprattutto bambini ed anziani.

Si ottiene dalla lavorazione di pezzi interi di primo taglio della coscia di Bufalo. Consigliamo di servire con verdure e formaggi.

Da Sapere

La carne di bufalo è ideale per le esigenze della vita moderna, ottima per le diete alimentari, specie se collegate a patologie come la colesterolemia. La prima caratteristica della carne bufalina, infatti è quella di non presentare grasso d'infiltrazione ma solo grasso di copertura, quindi facilmente separabile dal magro. Inoltre è buono il rapporto fra grassi saturi ed insaturi. I grassi insaturi sono importanti per combattere il colesterolo. Infine, la carne di bufalo presenta una migliore ritenzione idrica ed è quindi più succosa e tenera rispetto alle altre specie allevate.



LA FILIERA DELLA QUALITÀ