

Bresaolino di Panzeri, lo snack di bovino da mangiare in un sol boccone!

LINK: <https://www.vendingnews.it/bresaolino-di-panzeri-lo-snack-di-bovino-da-mangiare-in-un-sol-boccone/>

Panzeri, lo storico salumificio della Valtellina sinonimo di qualità nella bresaola, lancia sul mercato Bresaolino, un salamino a base di carne bovina salata e stagionata, altamente proteico ideale per aperitivi, antipasti e snack. Pensato per tutti coloro che amano l'equilibrio nel gusto ha un sapore delicato, leggermente aromatico e moderatamente saporito, vanta una consistenza soda ed elastica e un aspetto al taglio compatto e omogeneo. Prodotto senza glutine e senza allergeni è OGM free ed è quindi adatto anche a chi presta particolare attenzione all'alimentazione. Grazie all'alto contenuto proteico e al basso tasso di carboidrati inoltre è ideale per gli atleti ed è facile prevedere che diventerà lo snack preferito di ogni sportivo prima di un allenamento o a fine fatica. "Bresaolino è un vero salame, realizzato con materia prima bovina" spiega Nicolò Panzeri, oggi a capo dell'azienda di famiglia "la materia prima viene trattata con la medesima cura che contraddistingue le nostre produzioni: le migliori carni selezionate e gli stessi aromi della bresaola, la

differenza sta nella lavorazione e nei tempi di stagionatura". Disponibile in pack da 85 gr., due confezioni separabili da 42,5 gr. l'una, con una shelf life di 90 giorni (55 alla consegna) Bresaolino si conserva anche fuori dal frigo, a 22 gradi fino all'apertura (dopo la quale resta per tre giorni in frigorifero). Panzeri è da 80 anni sinonimo di alta qualità nella produzione della Bresaola. Combinando un'approfondita conoscenza dell'antica tradizione artigiana, tramandata di generazione in generazione, con un sapiente uso delle moderne tecnologie alimentari, l'azienda porta avanti la tradizione della Bresaola Chiavennasca e V a l t e l l i n e s e , specializzandosi nella produzione della Bresaola della Valtellina I.G.P.