Offerta vendita bistecca fiorentina Chieti – occasione vendita carne Chieti

Mappa

La nostra azienda è nata nel 2000 tra le montagne di Roccaspinalveti - Carunchio, nel cuore dell'Abruzzo è da qui che nascono i nostri prodotti, in questi luoghi baciati dal sole e accarezzati dal vento si distendono pascoli incontaminati, qui le nostre mucche si nutrono di fieno bio prodotto da noi. Il latte appena munto viene trasformato nel nostro laboratorio a vista di Lanciano, in cibi genuini senza conservanti, venduti nei nostri punti vendita di Lanciano, Vasto e con il nostro furgoncino itinerante ci trovate. - Il martedì: Furci, Palmoli e Tufillo - Martedì pomeriggio: Roccaspinalveti e contrade - mercoledì: San Buono, Gissi - Mercoledì pomeriggio: Fraine - giovedì: Carunchio, Torrebruna, Celenza, San Giovanni Lipioni - Venerdì: Liscia, Carpineto - Venerdì pomeriggio: Roccaspinalveti e contrade - sabato: Mercato coperto s. Chiara (Vasto) - domenica: mercato coperto Casalbordino. Venite a trovarci per assaporare i veri sapori caseari a km zero. La tradizione si combina con la sperimentazione di nuovi sapori quali yogurt, budini, capresine, burrata, stracciatella, provola di bufala, provola, filoncino in comune l'impiego di materie prime di qualità elevata e l'artigianalità della lavorazione. ..e per gli stagionati provola di bufala, provola di latte vaccino, filoncino Caciotte, trecce incerate, caciotte speziate al tartufo, noci o peperone, Caciocavallo e caciocavallo al tartufo in comune l'impiego di materie prime di qualità elevata e l'artigianalità della lavorazione.

Descrizione

Hai già provato la nostra ???? fiorentina? La bistecca fiorentina va gustata al sangue, né troppo cotta, né troppo cruda. Vi abbiamo messo voglia? ???? ????Ecco alcuni suggerimenti per cuocerla al meglio: ???? Disponete le fette di carne sulla griglia e cuocete le fette circa 5 minuti per ogni lato. ????
Successivamente tenete la carne sulla griglia in piedi sull'osso per circa 15 minuti, per fare in modo che la cottura avvenga anche all'interno. ???? A fine cottura aggiungere il sale grosso. ????Passa a trovarci nel nostro punto di vendita di Via Giulio Cesare a Vasto.

Contatti

AZIENDA AGRICOLA LA BRUNA DI PICCIRILLI ALBER
Tel. 3480590703
http://www.facebook.com/LaBrunaCaseificio/

Contrada Iconicella, Lanciano, 66034
Nessun orario indicato

Powered by **SiHappy.it** © 2024