

Scheda tecnica

El brisauli Alpi

Alpi, ricordando una vecchia storia che veniva raccontata ai bambini di Trepalle, sfoggia tra le sue prelibatezze “El Brisauli”, ovvero la brisaola affumicata. Questa ottenuta da carni di manzo di prima scelta, dopo essere stata massaggiata per giorni con erbe aromatiche rupestri spontanee, viene fatta essiccare all’aria aperta per giorni

e giorni non prima di essere appesa in celle dove subisce un affumicamento da legni pregiati di pini, ginepri e conifere, che regalano un leggero ed intrigante sapore di fumo. Presente in tutti i migliori negozi di Livigno e Trepalle nonché nei punti vendita Alpi. Certificata dall’AIC senza glutine.

_ Alpi, remembering an old story that was told to the children of Trepalle, which boasts of its culinary excellences “El Brisauli”, smoked brisaola . This is obtained from from the finest beef, after being massaged today, with herbs ,rock salt ,spontaneous drying is done in the open air for days ,before being hung in the chillers, after this, it undergoes a smoking with fine woods of pines, junipers and conifers, which gives a light and intriguing smoky flavor. Present in all the best shops in Livigno and Trepalle as well as in stores throughout the Alpi.



Cod: SV0800
Prodotto: Brisauli

Peso medio/Average weight: 1- 1,5 kg
Unità di vendita: a peso

Cod.ean: 297852
T.m.c.: 60gg

Ingredienti: carne bovina, sale, spezie, aromi naturali, destrosio, E252.
_Ingredients: beef, salt, spices, natural flavors, dextrose, E252.

Valori nutrizionali per 100gr:
_Nutritional information per 100gr:

Proteine/*Protein:* 30,8gr
Grassi/*Fat:* < 4gr
Carboidrati/*Carbohydrates:* < 1gr
Kcal: 160kcal

Senza glutine
_Gluten free

Stagionatura: minimo 25 giorni
_Maturated: > 25 days

Metodo di conservazione:
Al fresco 0° - 4°
_Shelf life:
Keep at 0° - 4°

Sv 60gg (si consiglia di aprire il Sv e fare arieggiare la Brisaola prima di consumarla).

Il prodotto è soggetto a calo di peso naturale, consigliamo di tenerlo avvolto in un panno umido meglio se imbevuto di vino rosso.
_This product is subject to natural weightloss,

we recommend to keep it wrapped in a damp cloth preferably soaked in red wine.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso intenso
Sapore: delicato leggermente speziato
Profumo: di aromi e fumo
Aspetto: Trancio SV
_Organoleptic characteristics:
Colour: dark red
Flavor: light and intriguing smoky flavor
Appearance: net or vacuum pack

Questo prodotto è stato realizzato su carta riciclata al 100% nel rispetto dell'ambiente 

Alpi Srl
Via Compart, 561 - 23030 Livigno So
c.f. 92010760145
www.alpicarni.it
info@alpicarni.it
tel. +39 0342/996640
fax. +39 0342/997411

 La Brisaola Alpi  bresaola.Alpi  @Alpi Srl



Prodotto inserito nel Prontuario AIC degli Alimenti dal 2012

