



Si distingue per le sue linee guida senza compromessi:

✓ senza additivi

√ senza conservanti

✓ senza aromatizzazioni

✓ solo carne e un pizzico di sale

✓ cottura a vapore a bassa temperatura

Marchio registrato nato per la linea gourmet di Aurora





Stinco cotto a vapore

- Prodotto monoporzione ottenuto da una lenta cottura sotto vuoto a bassa temperatura; completamente privo di aromatizzazione, soltanto un pizzico di sale accompagna il gusto pieno di un taglio burroso e pieno di potenzialità, che grazie al trattamento sapiente mantiene intatti tutti i succhi esaltandone le qualità.
- Prodotto completamente naturale, privo di additivi e conservanti, non siringato, non zangolato. Ottimo anche per piadine e panini gourmet.
- Cod. 710 STINCO COTTO A VAPORE (circa gr. 600)
- Cod. 711 STINCO COTTO A VAPORE con clip (circa gr. 600)





Puntine cotte a vapore

- Utilizziamo soltanto puntine accuratamente rifilate per ottenere un taglio omogeneo in contenuto di carne; cotto sottovuoto a bassa temperature per lungo tempo, il prodotto esprime tutta la sua potenzialità nel fornire una molteplicità di impieghi con sfumature e sapori differenti.
- Prodotto completamente naturale, privo di additivi e conservanti, non siringato, non zangolato, privo di aromatizzazione.
- Cod. 935 PUNTINE COTTE A VAPORE (circa gr. 700)
- Cod. 936 PUNTINE COTTE A VAPORE con clip (circa gr. 700)





Nuggets ribs

- Utilizziamo il rifilo delle puntine per ottenere dei piccoli bocconcini ricchi di carne; cotte sottovuoto a bassa temperature per lungo tempo, le nuggets ribs sono l'ideale da servire con l'aperitivo o come stuzzichino veloce.
- Prodotto completamente naturale, privo di additivi e conservanti, non siringato, non zangolato, privo di aromatizzazione.

Cod. 1006 NUGGETS RIBS (confezione da circa 400 gr. – 3 nuggets)



Salumificio Aurora S.r.l.

Via G. Verdi 15 - 43035 Felino (Parma)

P.I. 00163750342 - Tel: +39 0521 831149

www.siamocottiperte.it - www.salumificioaurora.it