



*Siamo cotti per te!*

# PUNTINE

## COTTE A VAPORE

PRONTE IN POCHI MINUTI



CARNE  
ITALIANA



SOLO CARNE E UN  
PIZZICO DI SALE



SENZA  
CONSERVANTI

[www.salumificioaurora.it](http://www.salumificioaurora.it)



*Siamo cotti per te!*

# PUNTINE

## COTTE A VAPORE

PRONTE IN POCHI MINUTI



CARNE  
ITALIANA



SOLO CARNE E UN  
PIZZICO DI SALE



SENZA  
CONSERVANTI



Nuovo pack  
con ricetta  
all'interno



### PUNTINE IN SALSA

Da 2 porzioni di puntine.



**PER LA RICETTA E IL PIZZICO DI SALE:**  
2 porzioni di carne  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di aceto  
1 cucchiaino di salsa di soia  
1 cucchiaino di salsa di Worcestershire  
1 cucchiaino di salsa di aglio  
1 cucchiaino di salsa di cipolla

**PER LA SALSA BBQ:**  
1 cucchiaino di salsa di Worcestershire  
1 cucchiaino di salsa di aglio  
1 cucchiaino di salsa di cipolla  
1 cucchiaino di salsa di soia  
1 cucchiaino di salsa di Worcestershire  
1 cucchiaino di salsa di aglio  
1 cucchiaino di salsa di cipolla

### PREPARAZIONE

Preparare la salsa e la carne e cuocerle separatamente in un tegame a vapore.



in collaborazione con  
**@myitaliancooking**

[www.salumificioaurora.it](http://www.salumificioaurora.it)