

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA



Najdelikatniejszy element półtuszy wieprzowej pozyskany z mięśnia biodrowo-udowego pozbawiony całkowicie tkanki tłuszczowej z główką lub bez główki.

Przeznaczenie kulinarne: polecany do przygotowania ekskluzywnych wędzonek oraz delikatnych dań smażonych, pieczonych lub duszonych.
