

UDZIEC CIEŁĘCY PORCJA OK. 1,5 KG



Element pozyskany przez oddzielenie od półtuszy pomiędzy ostatnim kręgiem lędźwiowym i kręgiem kości krzyżowej, wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego. Kości udźca usunięte. Bez goleni. Mięśnie nieodbłonione.
Przeznaczenie kulinarne: znakomity element do duszenia, smażenia, gotowania oraz pieczenia i grillowania.
