



PIERŚ DROBIOWA

Najbardziej wartościowy mięsień tuszki drobiowej odcięty z części piersiowej, charakteryzujący się bardzo niską zawartością tłuszczu.

Przeznaczenie kulinarne: znakomity element do wszechstronnego wykorzystania w kuchni – pieczenia, duszenia, gotowania, grillowania w całości, jak i w kawałkach.
