



## COSTATA DI MANZETTA PRUSSIANA SELEZIONE JOLANDA DE COLÒ



Manzetta Prussiana® da 10 anni è il marchio sinonimo di bistecca perfetta, esclusiva di Jolanda de Colò. Racchiude nelle sue carni il giusto equilibrio tra extra marezzatura, caratteristica del più famoso wagyu, e gusto persistente come il Black Angus USA. Non è una razza, ma una selezione di giovani scottone di età inferiore ai 30 mesi che non hanno mai fatto latte e che sono state ingrassate per un periodo alimentandosi a barbabietola da zucchero. Si possono scegliere 3 diverse marezzature, a seconda degli utilizzi. Elegante se Special, ruffiana se Premium, estasiante se Extra. quest'ultima è la carne top per marezzatura e gusto. La Manzetta Prussiana® non è frollata.

