



**CARNI ROSSE  
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

# BOVINO ROASTBEEF URUGUAY KG.4+X3

**CODICE  
13820**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il controfiletto è preparato da un quarto posteriore, derivato da un taglio alla giunzione lombosacrale alla parte ventrale del fianco.

Origine: La carne proviene da bovini nati, allevati e macellati in Uruguay.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Aspetto: colore e odore normali.
- Microbiologico: All'interno di parametri microbiologici accettabili, secondo le normative nazionali e internazionali.
- Chimico: pH  $\leq$  5,8 nelle carcasse dopo la maturazione sanitaria, secondo le normative nazionali.
- Fisico: Assenza di materiale estraneo.

## INGREDIENTI

100% manzo nutrito con cereali per 200 giorni, Angus.

## SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 120 giorni dalla data di produzione, a temperatura tra +1°C e +2°C, non forare la confezione, consumare previa cottura.

## UTILIZZO

L'interno della carne deve rimanere rosata ma non deve essere cruda. Per raggiungere questo delicato equilibrio di cottura la carne dovrà raggiungere una temperatura interna tra i 50°C e i 55°C. Per controllare la temperatura interna del roast beef di vitello sarà fondamentale usare un termometro per la cottura della carne.



*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



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