



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**
CARNI SUINE

SUINO MAIALINO PANCIA GELO KG.1,2



CODICE
06857

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pancia di maialino congelata stesa senz'osso, con cotenna.
Materia prima allevata e macellata in GERMANIA.

INGREDIENTI

Pancia di maialino senza osso.

CARATTERISTICHE

Aspetto: pulito, con cotenna

Consistenza: carne compatta tipica del maiale

Odore e sapore: tipico della carne fresca, privo di odore di deterioramento di sapori estranei

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 360 giorni ad una temperatura inferiore a -18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

UTILIZZO

Scongelare in frigorifero a 0/+4°C. Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato. Procedere a cottura con le modalità desiderate.

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