



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**
CONIGLIO

CONIGLIO INTERO GELO SO.PAS KG.1,4X10



**CODICE
14021**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Coniglio intero, con testa, congelato classe A.

Trattasi di cunicolo di provenienza francese, allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, controllato ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti; macellato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP. Dopo la macellazione viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione.

INGREDIENTI

Coniglio.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 24 mesi dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°C).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosaceo

Odore: gradevole

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura a cuore.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.



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