



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMI

SFILACCI DI CAVALLO GR.100X24



CODICE
04719

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Carne di equino, proveniente da anteriore di prima scelta e seconda scelta, addizionata di sale e aromi cotta al vapore e ridotta in sottili filamenti.

INGREDIENTI

Carne di equino, sale, destrosio, saccarosio, aroma di affumicatura, correttore di acidità: E500, E331, E262, antiossidante: E301, conservante: E250, aromi. SENZA GLUTINE. SENZA LATTOSIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: rosso scuro tipico della carne equina stufata

Odore: gradevole speziato affumicato

Sapore: sapido e affumicato tipico con nota dolce

Consistenza: filamenti fibrosi e compatti

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

110 giorni dopo il confezionamento

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Da 0°C a +4°C

UTILIZZO

Tale quale con olio di oliva e limone, o come ingrediente principale di insalatone e piatti freddi. Sulla pizza e bruschette a fine cottura.



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