



**CARNI ROSSE
CONGELATE**
ANTERIORE VITELLONE CONGELATO

**BOVINO CAPEL PRETE CBT LUX
PZ 2 X 1,8KG**

Luxury Tapas



CONFEZIONE REALE

**CODICE
14034**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Capel del prete cotto a bassa temperatura
Formato: 1 pezzo da +/- 1,8 kg.

INGREDIENTI

Capel del prete di manzo (98%) e sale.
***Il prodotto non contiene tracce di allergeni.

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 ORGANOLETICHE

La carne viene confezionata in busta cottura sottovuoto e cotta a bassa temperatura. Successivamente i sacchetti vengono congelati rapidamente.

UTILIZZO

1. Scongellare preventivamente a temperatura refrigerata (0 4°C). 2. Rosolare per 20 minuti a 200°C nel forno preriscaldato.

Si consiglia di ricoprire con il nostro brodo di carne miscelato con un mix di spezie a base di pepe nero, sale, aglio e cipolla in polvere; erbe aromatiche e zucchero di canna. 3. Togliere dal forno e servire.

Una volta scongelato, non ricongelare. Senza aprire la confezione, il prodotto può essere conservato in frigorifero (0 4°C) per 3 mesi.

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