



**CARNI ROSSE  
FRESCHE**  
VITELLO FRESCO

# FEGATO VITELLO KG.5

**CODICE  
01238**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Fegato di vitello.

Contenendo proteine ad alto valore biologico, minerali e vitamine specifici, il fegato di bovino è classificato nel 1° gruppo fondamentale degli alimenti.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

-Colore: Caratteristico del prodotto fresco di carne bovina, esente da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o di sangue, privo di ematomi.

-Odore: Tipico di carne di bovino, ben conservato, con assenza di odori atipici.

-Sapore: Caratteristico di carne di bovino.

## **INGREDIENTI**

100% Vitello

## **SHELF LIFE**

Tempo max dalla macellazione alla lavorazione: 6 giorni

## **PREPARAZIONE**

Il fegato di bovino è un alimento da mangiare esclusivamente cotto. I metodi di lavorazione prediletti sono quelli per conduzione, in padella o in cassetta.



*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)