

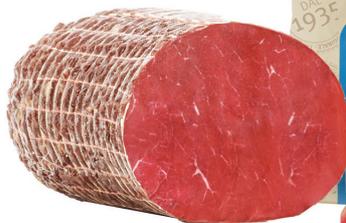


ALIMENTARE
FRESCO
BRESAOLA

BRESAOLA CARPACCIO KG.2X2



DAL 1935 PURO COTTO PER PURO PIACERE



CODICE
12926

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Carpaccio di bresaola.
Origine della materia prima: Italia

PRODUZIONE

Prodotto con punta d'anca di bovino, sottoposto a marinatura lenta con assorbimento degli aromi per osmosi. Segue un leggero massaggio per ammorbidire e rendere gradevolmente tenera la carne al palato. Il manzo così aromatizzato viene sottoposto ad una stagionatura dolce per mantenere inalterata la fragranza e la morbidezza.

INGREDIENTI

Punta d'anca di bovino, Sale, Aromi, Destrosio, Saccarosio, Conservanti (Nitrito di sodio e Nitrito di potassio), Antiossidante (ascorbato di sodio).

BUDELLO NON EDIBILE.

SENZA GLUTINE (AIC).

SENZA LATTOSIO E CASEINATI.

SENZA POLIFOSFATI E GLUTAMMATO AGGIUNTI.

SHELF LIFE

60 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Da 0°C a +4°C

UTILIZZO

Ideale da gustare al naturale o con un filo d'olio d'oliva extravergine.

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