



**CARNI BIANCHE  
CONGELATE**

ANATRE

# CARCASSE ANATRA GELO SOPAS KG.5



**CODICE  
07145**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Carcasse di anitra congelate. Trattasi di avicolo allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, controllato ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti; macellato/sezionato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP; dopo la macellazione/sezionamento viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione. Prodotto sezionato in locali a norma di legge e congelato a tunnel d'aria.

## **INGREDIENTI**

100% Anitra

## **SHELF LIFE**

Può essere conservato fino a 24 mesi dalla data di produzione, a temperatura inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ , in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

## **UTILIZZO**

Ideale per l'utilizzo nelle zuppe o per la preparazione del famoso ragù d'anatra.

*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)