



**CARNI BIANCHE
FRESCHE**
AVICOLI

ROTOLO FARAONA SOPAS GR.900X2

CODICE
04217

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Rotolo di faraona.

Trattasi di avicolo di provenienza nazionale; allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie; macellato/sezionato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP; dopo la macellazione e il totale disosso viene lavorato a rotolo e insaccato su rete elastica di tipo alimentare con l'aggiunta di pancetta suina fresca per mantenerne la morbidezza dopo la cottura. Successivamente confezionato a norma di legge, è stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione.

INGREDIENTI

Faraona, pancetta suina.

SHELF LIFE

Conservare a temperatura da 0°C a +4°C.

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura con le modalità desiderate ad almeno 75°C a cuore del prodotto.



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