



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
SUINO FRESCO

**FESA SUINO
KG.2.2X10**



CODICE
05412

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Fesa suino sottovuoto.

Origine: Paesi della Comunità Europea (CE)

Aspetto: Carne suina di consistenza soda, non flaccida, assenza di patine superficiali, ematomi, traumatismi e sanguinamenti

Colore: Rosso rosato la parte magra e bianca la parte grassa

Odore: Neutro, tipico della carne fresca

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 15 giorni dalla data di produzione, a temperatura tra 0°C e +2°C, non forare la confezione, consumare previa cottura.

UTILIZZO

Si tratta di un taglio molto pregiato del suino, particolarmente adatto alla preparazione di arrosti.

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