



CARNI LAVORATE

VITELLONE FRESCO

BOV.AD.LOMBATA 3C. BLONDE LAV. KG.20



CODICE
13825- (COD. LAV.)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Lombata 3 coste appesa con osso di bovino adulto.
Materia prima: Quarto posteriore bovino adulto
Tipo genetico: Blonde d'Aquitaine
Provenienza: Francia
Peso medio unitario pezzo: 20 kg circa

INGREDIENTI

100% Bovino Adulto

SHELF LIFE

15 gg.
Carne fresca conservare a 0/+4 gradi C

PREPARAZIONE

La lombata di Blonde D'Aquitaine è conosciuta per essere succosa e prelibata e prestarsi alla preparazione di moltissime ricette. In cucina la lombata viene solitamente utilizzata per preparare ottimi secondi piatti, dalle zuppe fino alle bistecche, passando per i macinati per la realizzazione di polpette, hamburger e tanto altro ancora.

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