



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**

SELVAGGINA SURGELATA

LUMACHE POLPA GELO KG.1X6



**CODICE
05244**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Polpa di lumache di bosco cruda, selezionata e pulita.

INGREDIENTI

Carne di lumaca di terra (*Helix Pomatia*), caratteristica carne chiara (bianca) dal calibro medio.

*** MOLLUSCHI.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Origine: Serbia, Bosnia Herzegovina, Croazia, Ungheria.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 18 mesi dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°).

UTILIZZO

Consigliamo di sbollentare le lumache anche da surgelate facendole bollire per qualche minuto, con un po' di aceto e qualche foglia di alloro.

Sciacquatele bene in acqua fredda e sono pronte per essere usate in qualsiasi vostra ricetta.

N.B. : essendo un prodotto crudo dovranno comunque essere cotte a fuoco lento per altre 5/6 ore.



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