



**CARNI ROSSE
CONGELATE**
CARNI SUINE

ABANICO SUINO IBERICO GELO KG. 1,4X4



**CODICE
11822**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pezzo di muscolo all'interno del lombo, vicino alla spalla, tra il grasso, nella zona ascellare del corpo. il grasso, nella zona ascellare dell'animale. Forma rettangolare, rosato nella parte magra e bianco nel grasso.

INGREDIENTI

Spalla di maiale iberico congelato.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 24 mesi dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°).

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Procedere a cottura con le modalità desiderate.

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