



**CARNI ROSSE
CONGELATE**
POSTERIORE VITELLONE

FILETTO BOVINO POLONIA GELO KG.3,5+


CentroCarniCompany
CULTURE CARE CONTROL



**CODICE
11820**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Filetto di bovino adulto, mediamente sgrassato e pulito, congelato.

Materia prima utilizzata: quarto posteriore di bovino adulto

Origine della materia prima: Unione Europea

INGREDIENTI

Carne di bovino.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 730 giorni, a temperatura inferiore a -18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento.

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