



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**
ANATRE CONGELATE

ANATRA COSCE CBT LUX PZ6X700GR



CONFEZIONE REALE

Luxury Tapas



CODICE
14032

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

NR. 2 Cosce d'Anatra cotte a bassa temperatura.
Formato: 2 cosce da +/- 300 gr

INGREDIENTI

Coscia d'anatra 95%, sale e conservante: nitrito di sodio.
***Il prodotto non contiene tracce di allergeni.

SHELF LIFE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

La carne viene confezionata in busta cottura sottovuoto e cotta a bassa temperatura. Successivamente i sacchetti vengono congelati rapidamente.

UTILIZZO

Scongellare preventivamente a temperatura di refrigerazione (0-4°C). Togliere dal sacchetto e cuocere la carne nel forno a temperatura 180°C per 15-20 minuti, finché la pelle diventa dorata e croccante.

Opzione microonde: Forare la pellicola di copertura e scaldare nel microonde a 800W per 3-5 minuti.

Servire con una salsa o guarnire a piacere.

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