



**CARNI ROSSE
CONGELATE**
SELVAGGINA SURGELATA

CINGHIALE SPEZZATINO GELO KG.5X1



**CODICE
10256**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Spezzatino di cinghiale congelato.
Prodotto derivante dalla lavorazione di spalla, collo, petto e stinco di cinghiale.
Origine della materia prima: Ungheria.

INGREDIENTI

Carne di cinghiale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso scuro

Odore: caratteristico, forte di selvaggina

Sapore: tipico, dolce amaro, priva di retrogusti anomali

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 36 mesi dalla data di congelamento, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°C).

UTILIZZO

Lo spezzatino di cinghiale è un piatto ricco dal sapore autunnale, ottimo da gustare negli ultimi giorni freddi prima dell'arrivo della primavera.
La saporita carne di cinghiale diventa morbidissima dopo una lunga cottura e si sposa alla perfezione con la polenta taragna, dal sapore deciso.

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