



**CARNI ROSSE  
FRESCHE**  
SUINO

# COPPA SUINO DISOSSATA ITALIA KG.3,5X4

**CODICE  
07814**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotto ottenuto dal sezionamento a caldo della mezzena di suino. Taglio costituito da muscoli del collo con supporto osseo tagliato a livello della 3a o 4a vertebra cervicale.

## INGREDIENTI

Suino.

## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Origine: ITALIA.  
Lunghezza max. 25-35 cm.  
Larghezza max. 15-20 cm.  
Spessore max. 8/12 cm.  
Spessore min. 6 cm.  
Peso netto da 2 a 5 Kg.

## SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 21 giorni dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (tra 0°C e +4°C).

## UTILIZZO

Per ulteriore lavorazione da parte di laboratori per la produzione di prodotti a base di carne, carni macinate, preparazioni di carne. Da consumarsi previa accurata cottura. Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi da alimenti. 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](http://www.marchispa.it)