



ALIMENTARE  
FRESCO  
SALUMERIA VARIA

# PUNTA D'ANCA ARROSTO FUMÈ 1/2 KG.3X2



**CODICE**  
**04873**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Punta d'anca arrosto affumicata.

## **ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA**

UE e NON UE

## **INGREDIENTI**

Carne bovina 87%, acqua, sale iodato. Destrosio, fecola, amido modificato. Stabilizzante: E407. Aromi naturali, aromi. Antiossidante: E301. Conservante: E250. Affumicata a legna.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** rosa caratteristico del prodotto cotto

**Consistenza:** morbida, fetta integra al taglio

**Odore:** aromatico e intenso

**Sapore:** gustoso, con sentore particolare di fumo, da gustare tal quale

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

**Lunghezza:** 25 cm

**Tempo di zangolatura:** 10 giorni circa

Prodotto confezionato sottovuoto

## **SHELF LIFE**

Conservare fino a 90 giorni dalla data di produzione, ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

*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)