



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

Vacca

LOMBATE 8 COSTE OLD COW- KG.24 (Grasso 4+)

CODICE

12044 - 12045 (CODICE LAVORAZIONE)



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

"OLD COW"- SELEZIONE MARCHI sono lombate di vacca grassa con osso e filetto (ma senza testa) tagliate a 8 coste.

Frollate con modalità dry aged per almeno 14 giorni.

Le lombate di vacca possono avere differenti origini: Lituania, Danimarca, Irlanda, Polonia e Germania.

CATEGORIA / RAZZA

Vacca / bovino adulto con osso.

Incroci di razze pezzate Nord- Est Europee a duplice attitudine.

Si tratta di animali che non sviluppano grandi masse muscolari ma in compenso aumentano l'indice di grasso dopo i 30 mesi.

ALIMENTAZIONE

Gli animali che rientrano in questa selezione vengono nutriti solo con alimenti secchi quali foraggi, erba medica senza l'uso di insilati (senza amidi) e cereali secchi. Tale osservanza conferisce alle bestie una grana compatta e un'abbondante infiltrazione di grasso.

Inoltre la razione giornaliera viene arricchita con prodotti ad alto contenuto di grassi, prima fra tutti la morchia, ovvero il residuo della spremitura dell'olio d'oliva, ideale per aumentare il grasso dell'animale.

SHELF LIFE

15 giorni dalla data di confezionamento.

SELEZIONE MARCHI SPA

Le caratteristiche di queste lombate rispondono tutte ad uno stesso standard qualitativo perchè appunto SELEZIONATE accuratamente dalla macelleria Marchi S.p.A.



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