



**ALIMENTARE
FRESCO**
SALUMI

BLACK ANGUS AFFUMICATO KG.2X2



CODICE
08988

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sottofesa di bovino Black Angus, confezionata sottovuoto.
Salume intero salato, sottoposto a breve asciugatura e affumicatura.

INGREDIENTI

Carne bovina (Black Angus), sale, spezie aromi. Antiossidante: E301,
Conservanti E250. Affumicatura naturale con legno di faggio.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

90 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Da 0°C a +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