



**CARNI BIANCHE
FRESCHE**

AVICOLI

CONIGLIO ROTOLO RIPIENO FUNGHI KG.1X2

**CODICE
12169**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Trattasi di cunicolo di provenienza nazionale; allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie; controllato ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti; macellato e sezionato su stabilimenti a norma C.E.E. seguendo le direttive imposte dall'HACCP; dopo la macellazione, sezionamento e preparazione, viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione. Prodotto sezionato da coniglio classe A.

INGREDIENTI

Coniglio disossato 55%, ripieno con carne di pollo e carne di suino 26%, funghi 8%, pancetta di suino 10%, aromi naturali e sale 1%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: rosaceo

Odore: gradevole

SHELF LIFE

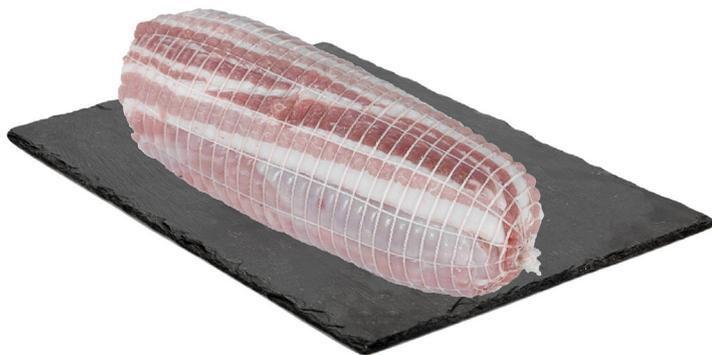
15 giorni sottovuoto

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C.

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura a cuore, 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