



**ALIMENTARE
FRESCO**
SPECIALITÀ ITTICHE

MARLIN AFFUMICATO TRANCIO DOGUSTO 120 KG.1,2X3

DoGusto
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



**CODICE
06674**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Marlin affumicato Premium 120 mm. Pesce crudo abbattuto, salato a mano, affumicato e sottoposto a breve asciugatura.
Origine della materia prima: EXTRA UE.

INGREDIENTI

Marlin Indopacifico (*Istiompax indica*), sale, zuccheri (destrosio), aromi, aromi naturali, spezie. Regolatore di acidità: E331; Antiossidante : E301.
Affumicatura naturale con legno di faggio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dal bianco al rosato

Sapore e odore: tipico del prodotto con leggera affumicatura

Forma: cilindrico irregolare

SHELF LIFE

90 giorni

CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Una volta aperta conservare in frigorifero.

UTILIZZO

Rimuovere la confezione 10 minuti prima di consumare il prodotto.

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