

CARNI BIANCHE CONGELATE CONIGLIO SURGELATO

ROTOLO CONIGLIO GELO KG.2,5X3



05938

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Rotolo con coniglio.



Preparazione di carne [Petto di pollo, carne di coniglio (30%), acqua, fibre vegetali (bamboo, psyllium), sale, proteine vegetali (pisello), destrosio, amido di tapioca, aromi]. Prodotto disossato manualmente potrebbe contenere frammenti ossei.

***GLUTINE, LATTE, UOVA, SOIA, SENAPE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 18 mesi dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°).

UTILIZZO

Cuocere a cuore il prodotto con le seguenti modalità:

Scongelare a temperatura di frigorifero (0/+4°C) e procedere a cottura in forno (100°C per circa 3 ore). Lasciare intiepidire, asportare la rete ed affettare. Non è necessario salare ed aromatizzare ulteriormente il prodotto. Non ricongelare dopo lo scongelo.

