



**CARNI ROSSE
CONGELATE**

CARNI SUINE

SECRETO MAIALINO IBERICO GELO KG.1,4X4



**CODICE
09196**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pezzo di muscolo all'interno del lombo, vicino alla spalla, tra il grasso, nella zona ascellare dell'animale.

Forma rettangolare, rosato nella parte magra e bianco nel grasso.

INGREDIENTI

Spalla di maiale iberico.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 24 mesi dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°).

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura a cuore.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

Procedere a cottura 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