



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
VITELLO FRESCO

NOCE/SCAMONE VITELLO KG.6X3

CODICE
05484

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Noce scamone di vitello.

INFORMAZIONI SULLA MATERIA PRIMA

Nato e allevato: Italia

Macellato e sezionato: Italia CE IT 1397M

Categoria: V

Età alla macellazione: sino a 8 mesi

Tempo massimo dalla macellazione alla lavorazione: 6 giorni

INGREDIENTI

Carne di vitello.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: caratteristico del prodotto fresco di carne bovina, esente da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o di sangue, privo di ematomi

Odore: tipico di carne di bovino, ben conservato, con assenza di odori atipici

Sapore: caratteristico di carne di bovino

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 45 giorni dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (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