



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**

FAGIANO

FAGIANO INTERO GELO KG.1X10

**CODICE
05289**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Trattasi di fagiano inglese, allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, controllato ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti; macellato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP; dopo la macellazione viene congelato in tunnel ad aria, stoccato in celle frigorifere a temperatura < -18° C o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione.

INGREDIENTI

Fagiano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Odore: gradevole

Sapore: tipico

SHELF LIFE

24 mesi dalla data di congelamento

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura di -18°C.

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa 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