



CARNI BIANCHE  
CONGELATE

GALLETTI

# GALLETTI GELO VALTELLINA GR.600X14



**GALLETTO  
VALLESPLUGA**



**CODICE  
03634**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Galletto a busto di Classe A, surgelato e pronto per la cottura.  
Origine della materia prima: nato, allevato e macellato in Italia.

## LAVORAZIONE

Dissanguamento, spennatura, eviscerazione, rimozione testa e collo, taglio zampe. Raffreddamento in tunnel ad aria forzata. Surgelazione.

## INGREDIENTI

Galletto.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** integro, pulito ed esente da elementi estranei visibili, tracce di sangue, ossa rotte e sporgenti

**Aroma:** delicato, tipico della carne di Galletto

**Colore:** cute giallo paglierino e carne rosa vivo, prive di colorazioni anomale

**Consistenza:** compatta e tenera, con sforzo minimo al taglio

## SHELF LIFE

Conservare a temperatura inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ , in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

## UTILIZZO

Scongelare in frigorifero a  $0/+4^{\circ}\text{C}$ . Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno  $75^{\circ}\text{C}$  a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongelare dopo lo scongelamento.

*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](http://www.marchispa.it)