



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**
ANTERIORE VITELLONE

BOVINO NERVETTI PRECOTTI GELO KG.2.5X2

CODICE
14325

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotto: Nervetti di bovino adulto precotti

Materie prime: Merce ritirata con nostri mezzi refrigerati da macelli italiani.

Lavorazione: Pulizia e lavaggio in centrifuga con acqua fredda, sgrondatura.

Cottura 90°-95°C per 3-4 ore. Raffreddamento in vasca con acqua in cella 0°/+4°. Eventuale taglio. Confezionamento in Sacchi, Buste Sottovuoto.

Pezzi per confezione: nr. 4

Peso conf. : 0,500 kg

INGREDIENTI

Nervetti di bovino adulto precotti

SHELF LIFE

Durata totale: Freschi: 8 giorni, Freschi Sottovuoto: 30 giorni, Congelati: 2 anni

CONSERVAZIONE

In cella 0° / +4°

In cella -18° (in base al prodotto)

UTILIZZO

Consigliate per essere serviti in insalata accompagnati da verdure miste, cipolla rossa, prezzemolo, e legumi cotti.



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