



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

SORANA FESA A CUORE SPAGNA KG.6

**CODICE
07504**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Si tratta di un pezzo di forma triangolare che comprende tutti i muscoli situati nella parte interna della coscia e proviene da animali di età compresa tra 8 e 12 mesi. La carne proviene da macelli autorizzati, è munita del sigillo di controllo veterinario ed è accompagnata da un documento di accompagnamento commerciale rilasciato dal fornitore.

La fesa si presta per la realizzazione di fettine, spezzatino, fettine impanate e alla pizzaiola.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

- Odore: Tipico della carne
- Colore: Carne: Rosso tenue brillante. - Grasso: Bianco o crema
- Consistenza: compatta al tatto e morbida; Pezzi con taglio lucido.
- Fisico: Niente ossa, resti di pelle, residui di budello, lividi e segni di inchiostro. Assenza di pelo, corpi estranei, ascessi, tendini di grandi dimensioni

INGREDIENTI

100% sorana.

SHELF LIFE

30 giorni sottovuoto.

UTILIZZO

Prodotto destinato a tutti i consumatori. Dopo il trattamento termico. Non consumare senza previa cottura. Per i prodotti surgelati: non ricongelare una volta scongelati.



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