



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
VITELLO FRESCO

VITELLO FESONE KG.2,0X10



CODICE
12190

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Filetto di vitello.

INFORMAZIONI SULLA MATERIA PRIMA

Provenienza: CE

Età alla macellazione: inferiore agli 8 mesi

Materia prima utilizzata: sella di vitello

Tipologia e lavorazione prodotto: filetto sgrassato e pulito

INGREDIENTI

Carne di vitello.

SHELF LIFE

50 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°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