



ALIMENTARE
FRESCO
POLLO-TACCHINO

PETTO DI POLLO ALLE ERBE KG. 2,7X2



DAL 1935 PURO COTTO PER PURO PIACERE



CODICE
13231

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Petto di pollo aromatizzato secondo le ricette originali di Attilio Lenti, miscelato con erbe, messo in rete e arrostito al forno.
Prodotto con carne 100% italiana.

PRODUZIONE

Legatura a mano. Cottura al forno, prolungata con un controllo continuo delle temperature al cuore del prodotto. Confezionamento sottovuoto, in sacchi poliaccoppiati seguito da pastorizzazione.

INGREDIENTI

Petto di Pollo (95%), Sale, Destrosio, Saccarosio, Erbe Aromatiche, Spezie, Aromi, Conservante (Nitrito di sodio), Antiossidante (Ascorbato di sodio).
SENZA GLUTINE (AIC).
SENZA LATTOSIO E CASEINATI.
SENZA POLIFOSFATI E GLUTAMMATO AGGIUNTI.

SHELF LIFE

120 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Da 0°C a +4°C

UTILIZZO

Adatto a chi segue diete equilibrate e si lascia incuriosire da gusti più intensi, e particolari.

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