



**ALIMENTARE
FRESCO**
CRUDO

FIOTTO PELATO DOGUSTO 6 MESI KG.1,8X2

DoGusto®
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



**CODICE
14141**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Fiotto suino pulito. Ottenuto dal taglio nobile delle cosce di suini nazionali da cui si ricava anche il culatello, viene lavorato rispettando la tecnica tradizionale che prevede, alla fine, una lunga stagionatura.

Origine della materia prima: ITALIA.

Stagionatura minima: 4 mesi.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie, aromi, antiossidante: E301.
SENZA CONSERVANTI. SENZA GLUTINE. SENZA LATTOSIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

All'esterno di presenta tondeggiate con un'estremità leggermente a punte. Il colore è rosso-rosato con striature di grasso. Il sapore dolce ma ben definito ed estremamente gradevole e la morbidezza, sono legati alla lunga fase di stagionatura.

CONSERVAZIONE

150 giorni dalla data di confezionamento, a temperatura tra 0°C e +4°C.

UTILIZZO

È già pulito e quindi pronto all'uso, per facilitare l'operatore in cucina o al banco e ridurre i tempi di preparazione. Ideale da proporre al tagliere ma anche ricettato, grazie al suo incredibile equilibrio e alla sua versatilità gastronomica.

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