



CARNI LAVORATE
VITELLONE FRESCO

LOMBATA BOVINO 8 C. VENETA KG.25

CODICE
05188

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Lombata di bovino adulto (Vitellone – Scottona). Carne bovina fresca in osso.
Origine: Europa
Allevato: Europa
Macellato: Italia
Sezionato: Italia
Pezzatura: In osso appeso a gancio. Peso 25 kg circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

-Colore: Rosso, tipico della carne fresca di bovino adulto
-Odore: Assenza odori anormali
-Consistenza: Soda

INGREDIENTI

100% Carne Bovina

PREPARAZIONE

La lombata è uno dei tagli pregiati e più conosciuti in Italia grazie alla famosa bistecca alla fiorentina e alle "classiche" costate con l'osso.
E' una tipologia di carne che predilige cotture veloci o di media cottura, adatte per la cottura alla griglia.



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