



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMERIA VARIA

SUINO STINCO PRECOTTO SENFTER GR.650X12



CODICE
13420

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Stinco di puro suino, precotto.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Origine Carne: UE

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali.

SHELF LIFE

540 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Prodotto da consumarsi previa cottura. Bastano 20 minuti al forno o al microonde.

Da abbinare allo Stinco Senfter è consigliato un classico Pinot Nero, un vino che per la sua delicatezza e per il suo bouquet che ricorda i frutti rossi, riesce a sposarsi perfettamente con i sapori intensi dello stinco.

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