



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
VITELLONE

BOVINO FRENCH RACK IRLANDA KG5



CODICE **13475**

(Codice lavorazione 13476)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Tronchetto bovino 5 coste con parte delle costole pulite, senza infracosta.

INGREDIENTI

100 % bovino.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Origine: Irlanda

Incroci di Angus Hereford e Blu Belga, allevamento al pascolo, scottone o vitelloni.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 20 giorni dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (tra 0°c e +2°c).

SELEZIONE MARCHI SPA

Le caratteristiche di questi French Rack rispondono tutte ad uno stesso standard qualitativo perchè appunto SELEZIONATE accuratamente dalla macelleria Marchi S.p.A.

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