



**CARNI ROSSE  
CONGELATE**

SELVAGGINA

# POLPA CERVO EXTRA GELO KG.5X1



**CODICE  
05996**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Polpa extra di cervo congelata.

Origine della materia prima: Ungheria.

Prodotto derivante dalla lavorazione di spalla, collo e stinco di cervo.

## **INGREDIENTI**

Spalla di cervo, con stinco e collo.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** rosso scuro

**Odore:** caratteristico, forte di selvaggina

**Sapore:** tipico, dolce amaro, priva di retrogusti anomali.

## **SHELF LIFE**

Conservare a temperatura inferiore a -18°C fino a 36 mesi dalla data di congelamento, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

## **UTILIZZO**

Scongelare in frigorifero a 0/+4°C. Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 80°C a cuore del prodotto per 10 minuti entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongelare dopo lo scongelamento. Procedere a cottura con le modalità desiderate ad almeno 75°C a cuore del prodotto.



*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](http://www.marchispa.it)