



**CARNI ROSSE  
CONGELATE**  
POSTERIORE VITELLONE

# CUBEROLL BOVINO GELO

## KG.4+ X 4

**CODICE**  
**05086**

### **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Cuberoll di bovino, congelato.

Taglio anatomico proveniente da: Quarto Posteriore Bovino Adulto

### **INGREDIENTI**

Carne di bovino.

### **CARATTERISTICHE**

**Aspetto esterno:** colore rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio

**Aspetto interno:** soda, elastica, tipica del prodotto

**Consistenza:** priva di eccessi di resistenza per parti tendinee e grossolane non rimosse

**Odore:** gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli

**Sapore:** tipico della carne fresca

### **SHELF LIFE**

Può essere conservato fino a 24 mesi, a temperatura inferiore a -18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

### **UTILIZZO**

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

Procedere a cottura con le modalità desiderate.



*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)