



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**

ANATRE

ANATRA POLPA COSCE C/P GELO GR.750



**CODICE
06296**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Trattasi di avicolo francese, allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, controllato ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti; macellato/sezionato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dal sistema HACCP; dopo la macellazione/sezionamento viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione. Prodotto sezionato in locali a norma di legge e congelato a tunnel d'aria a -35°C.

INGREDIENTI

Anatra

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore a -18°C, 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 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