



**CARNI ROSSE
CONGELATE**

POSTERIORE VITTELLONE

GUANCIA BOVINO COTTA KG. 1,23X2

Sysco

**CODICE
55115**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Guancetta di manzo lavorata, salata, cotta nel grasso d'anatra e congelata.

INGREDIENTI

Guancette intere di manzo (origine: UE) (minimo 77%), grasso d'anatra (minimo 7%), acqua, fecola di patate, destrosio, sale, fibra di frumento.

***GLUTINE, LATTE, UOVA, SEDANO, SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 18 mesi dalla data di confezionamento, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°).

UTILIZZO

Temperare la carne per 24 ore in cella frigorifera (+4°C), affettare quindi il prodotto freddo. Successivamente disporre le fette in una pirofila e aggiungere un po' di grasso e gelatina, coprire, e riscaldare in forno a 150°C per 10-15 min.

Oppure passare rapidamente in padella ogni lato, e poi scaldare per 5 minuti in forno a 150°C.

Il prodotto può essere cotto anche mettendo la bustina in forno a vapore (100°C) o a bagnomaria per 35-40 min, lasciandolo poi riposare per 5 minuti prima di assaporarlo.



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