



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
VITELLO

CARRÈ VITELLO KG.12



**CODICE
05644**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Carrè di vitello.

Origine della materia prima: Germania, Danimarca, Austria.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore/aspetto: caratteristico del prodotto fresco di carne bovina, esente da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o di sangue, privo di ematomi

Odore: tipico di carne di bovino, ben conservato, con assenza di odori atipici

Sapore: caratteristico di carne di bovino

SHELF LIFE

Conservare a temperatura tra 0°C e +4°C, non forare la confezione, consumare previa cottura.

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa 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