



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

SCAMONE BOVINO ANGUS URUGUAY KG.2,2X6

**CODICE
06355**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Lo scamone è un taglio di carne bovina di prima categoria. Rappresenta il pezzo di congiunzione tra la lombata e la coscia, grosso taglio formato da grandi masse muscolari che si trova proprio sulla groppa, al termine della lombata. Essendo particolarmente tenero, si presta soprattutto per i brasati, stracotti, stufati e roast-beef; è altrettanto apprezzato nelle cotture alla griglia (soprattutto le parti migliori, che si trovano nel cuore del pezzo). Una sua importante caratteristica è la versatilità. Infatti può sostituire egregiamente molte altre parti, se queste non risultano disponibili. È anche il pezzo tradizionale della "fettina" e del "carpaccio di manzo".

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Organolettico: aspetto, colore e odore normali
- Microbiologico: entro parametri microbiologici accettabili, secondo le normative nazionali e internazionali
- Chimico: $\text{pH} \leq 5,8$ nelle carcasse dopo la maturazione sanitaria, secondo le normative nazionali
- Fisico: assenza di materiale estraneo

INGREDIENTI

100% manzo.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 120 giorni dalla data di produzione, a temperatura tra $+1^{\circ}\text{C}$ e $+2^{\circ}\text{C}$, non forare la confezione, consumare previa cottura.



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