



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLO FRESCO

VITELLO SOTTOFESA S/GIRELLO S/CAMPANELLO KG.2X3



**CODICE
12637**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sottofesa di vitello, senza girello e senza campanello.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Gli animali sono nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.
Età alla macellazione: sino a 8 mesi.

INGREDIENTI

Carne di vitello.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore e 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

45 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C.

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa 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