



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
VITELLONE FRESCO

SORANA SCAMONE A CUORE SPAGNA KG.3

**CODICE
07507**

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.

Molto facile da preparare, lo scamone è un taglio molto versatile, da poter fare sia a bistecchine alla griglia o in padella oppure come arrosti in casseruola o al forno.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Odore: Tipico della carne
- Colore: Carne: Rosso tenue brillante.
Grasso: Bianco o crema
- Consistenza: compatta al tatto e morbida; Pezzi con taglio lucido.
- Fisico: Niente ossa, resti di pelle, residui di budello, lividi e segni di inchiostro. Assenza di limousine, pelo, corpi estranei, accessi, tendini di grandi dimensioni

INGREDIENTI

100% manzo.

SHELF LIFE

30 giorni sottovuoto.

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