



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
SUINO

STINCO SUINO INTERO SENZA COTENNA - GR.700X4



**CODICE
03659**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotto ottenuto dal sezionamento a caldo della mezzena di suino. Taglio anatomico ricavato dagli arti anteriori avente come base ossea radio e ulna, rivestito dalla relativa muscolatura dell'avambraccio e privato di cotenna

INGREDIENTI

Suino.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 21 giorni dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (tra 0°c e +7°c).

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura a cuore.
Procedere a 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