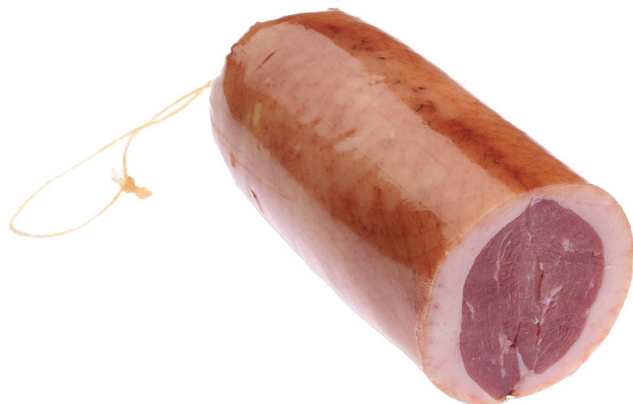




ALIMENTARE  
FRESCO  
SALUMERIA VARIA

# PETTO D'OCA DOGUSTO KG.0,5X5

**DoGusto®**  
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



**CODICE**  
**14144**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Petto d'oca affumicato. Dopo la marinatura con sale e spezie il petto d'oca, precedentemente selezionato secondo rigidi parametri qualitativi, viene sottoposto a un'affumicatura lenta e naturale, con legno di faggio, che esalta ulteriormente la carne conferendogli morbidezza e profumi.

Origine della materia prima: UE.

## INGREDIENTI

Carne di oca, sale, aromi, aroma di affumicatura, zuccheri (destrosio, saccarosio), aromi naturali, spezie. Conservante: E250, E252. Antiossidante: E300, E301. Affumicatura naturale con legno di faggio.

BUDELLO NON EDIBILE.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosato scuro

**Sapore e odore:** tipico del prodotto

**Aspetto:** cilindrico irregolare

## CONSERVAZIONE

90 giorni dalla data di confezionamento, a temperatura tra 0°C e +4°C.

## UTILIZZO

Può essere servito tale e quale, oppure impiegato per ultimare primi piatti gustosi o per comporre antipasti e crostini. Per un abbinamento perfetto si consiglia la vinaigrette alla senape, o l'accompagnamento di creme di verdure e burri aromatizzati.

*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](http://www.marchispa.it)