



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**
MAIALINO

COSCIA SUINO MAIALINO GELO KG.2,6X2

CODICE
07057

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Coscia di maialino con cotenna e con osso, congelato.
Materia prima allevata e macellata in Germania.

INGREDIENTI

Carne di maialino.

CARATTERISTICHE

Aspetto: pulito, con cotenna

Consistenza: carne compatta tipica del maiale

Odore e sapore: tipico della carne fresca, privo di odore di deterioramento di sapori estranei

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 360 giorni ad una temperatura inferiore a -18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

UTILIZZO

Scongelare in frigorifero a 0/+4°C.

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

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