



**CARNI ROSSE
CONGELATE**
FRATTAGLIE CONGELATE

LINGUA BOVINO GELO

KG.1,5X10

CODICE
05992

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Lingua di bovino congelata.

Taglio anatomico proveniente da: Frattaglia Bovino Adulto

INGREDIENTI

Lingua di bovino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: priva di eccessi di resistenza per parti tendinee e grossolane non rimosse

Odore: gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli

Sapore: tipico della carne fresca

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 24 mesi, a temperatura inferiore a -18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

UTILIZZO

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