



ALIMENTARE
FRESCO
PORCHETTA

PORCHETTA COTTA C/TESTA KG.15



CODICE
05307

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Suinetto disossato.
Provenienza della carne: ITALIA

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, pepe, spezie, piante aromatiche.

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: il prodotto si presenta di forma cilindrica, con cotenna visibile di colore bruno tipico del prodotto cotto

Aspetto e colore interno: internamente al taglio, la fetta si presenta di colore bruno carne

Odore: intenso profumo tipico di maialino cotto

Gusto e sapore: il gusto è delicato ed il sapore è leggermente salato

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

da 0°C a +4°C



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