



**CARNI ROSSE
CONGELATE**
VITELLO CONGELATO

VITELLO STINCO CBT LUX PZ2X2,5KG



CONFEZIONE REALE

Luxury Tapas



**CODICE
14033**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Stinco di vitello cotto a bassa temperatura.
Formato: 1 pezzo da +/- 2 kg.

INGREDIENTI

Stinco di vitello 99%, sale, bacche di ginepro e chiodi di garofano interi.
***Il prodotto non contiene tracce di allergeni.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 24 mesi dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°C).

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

La carne viene confezionata in busta cottura sottovuoto e cotta a bassa temperatura. Successivamente i sacchetti vengono congelati rapidamente.

UTILIZZO

Scongela il prodotto in frigorifero. Togliere dalla busta e rigenerare per 20 minuti in forno preriscaldato a 200/220°C. Sfornare irrorando con il fondo di cottura.

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