



**CARNI BIANCHE  
CONGELATE**

RIFARE

# CAPPONE GOLDEN T/Z GELO KG.2 X 5



**CODICE  
00704**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Il cappon "Golden" è un animale allevato in piccoli gruppi nell'area pedemontana veneta. Macellato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall' HACCP dopo la macellazione viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione. Durata allevamento minima di giorni 220. In cucina trova collocazione per piatti rinomati e ad alto valore nutrizionale; adatto per arrosti, mantiene inalterati i sapori di una carne genuina.

## **INGREDIENTI**

Cappon.

## **SHELF LIFE**

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

## **UTILIZZO**

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