



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

LOMBATA 8 COSTE THE ANGUS - KG.22



CODICE
05416 - 12566 (CODICE LAVORAZIONE)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

"THE ANGUS" selezione Marchi S.p.A, sono lombate di scottona con osso e filetto taglio 8 coste.

Frollate con modalità dry aged per almeno 14 giorni.

Le lombate si aggirano tra i 22-26 kg.

CATEGORIA/RAZZA

Bovino adulto/scottona con osso.

Incrocio di Aberdeen Angus nato in Irlanda e allevata in Irlanda e poi viene fatto il finissaggio di almeno 4 mesi in Italia sulle aziende scelte/partner di Centro Carni Company.

ALIMENTAZIONE

L'alimentazione degli animali che rientrano in questa selezione, è rigorosamente controllata per garantire il massimo benessere dei capi. Nei mesi di allevamento in terra irlandese vengono nutriti infatti attraverso un'alimentazione "grass fed", ovvero una dieta naturale composta principalmente da erba ed elementi della natura.

Mentre quando arrivano in Italia, è prevista un'alimentazione a secco basata principalmente sul consumo di cereali, grazie alla quale otteniamo un buon grado di grasso e marezza che la contraddistingue dagli altri tipi di Angus.

SHELF LIFE:

15 - 20 giorni dalla data di confezionamento.



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