



**CARNI ROSSE
CONGELATE**
SELVAGGINA SURGELATA

SCAMONE CERVO GELO KG.1,3X10



CODICE
06326

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Scamone di cervo, congelato.

Taglio: coscia di cervo toelettata e disossata, grasso rimosso, suddivisione nei 4 tagli principali, scamone con copertina.

Origine della materia prima: Ungheria.

INGREDIENTI

Coscia di cervo con osso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso scuro

Odore: caratteristico, forte di selvaggina

Sapore: tipico, dolce amaro, priva di retrogusti anomali

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 36 mesi dalla data di congelamento, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°C).

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura a cuore, tenendo il prodotto minimo 10 minuti ad 80°C.

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