



ALIMENTARE  
FRESCO  
CRUDO

# CRUDO VENETO C/OSSO DOP 18 MESI KG.11



**CODICE**  
**13538**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Coscia fresca di suino.  
Origine della carne: ITALIA

## STAGIONATURA

18 mesi

## INGREDIENTI

Coscia di suino, sale.

## CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

**Aspetto esterno:** presenza di cotenna di colore tendenzialmente chiaro con qualche venatura superficiale

**Aspetto e colore interno:** rosso-roseo inframezzato dal grasso di marezatura

**Odore:** aroma caratteristico

**Sapore:** delicato, dolce

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