



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
VITELLO

GUANCIA VITELLO KG.2

CODICE
04519

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Guancioni di vitello, confezionati sottovuoto.

Tempo massimo intercorso dalla macellazione alla lavorazione: 6 giorni.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Nato, allevato, macellato e sezionato in Italia.

INGREDIENTI

Vitello.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: caratteristico del prodotto fresco di carne bovina, esente da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o di sangue, privo di ematomi

Odore: tipico di carne di bovino, ben conservato, con assenza di odori atipici

Sapore: caratteristico di carne di bovino

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 30 giorni, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (tra +0°C e +4°C).

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura a cuore, 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