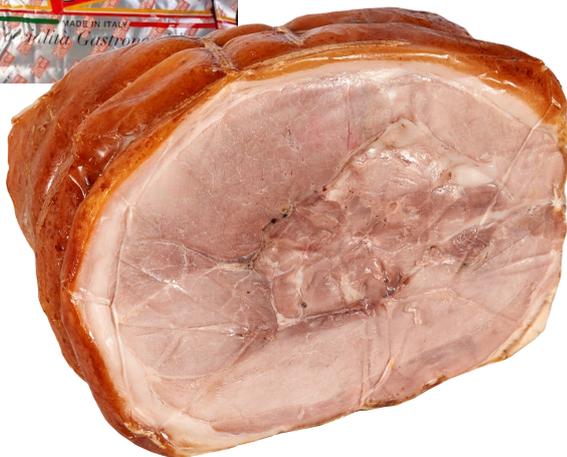




ALIMENTARE  
FRESCO  
PORCHETTA

# PORCHETTA TREVIGIANA BIANCA KG.4X4



**CODICE**  
**09447**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Porchetta trevigiana "La Tradizione Veneta" al naturale. Cosce di maiale che vengono disossate, salate e condite con piante aromatiche e spezie. Il tutto poi viene legato e cotto al forno. A cottura ultimata la porchetta viene messa a raffreddare, quindi tagliata a metà, confezionata in busta sottovuoto, pastorizzata e stoccata in ambiente refrigerato.

## **INGREDIENTI**

Coscia fresca di suino, sale, piante aromatiche, spezie, aglio.  
Suino di origine Europea.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Aroma:** delicato ed equilibrato

**Colore:** marrone/rosato

**Sapore:** profumato di spezie e caratteristico della carne di maiale cotta al forno

**Aspetto:** regolare

**Consistenza:** carne soda, tiene la fetta

## **TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE**

45 giorni

## **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

da +1°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)