



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
VITELLONE FRESCO

LOMBATA ZERO COSTE USA KG.9 NEBRASKA



CODICE
11699

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

T-Bone Bovino Adulto USA con Osso confezionata sottovuoto
Taglio anatomico proveniente dal quarto posteriore bovino
- Paese di nascita: Usa
- Paese/i di allevamento: Usa - Nebraska

INGREDIENTI

Quarto Anteriore Bovino Adulto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: Colore rosso tipico dell'acarne creda, grasso con colore bianco avorio

Aspetto interno: Soda, elastica, tipica di muscoli freschi

Consistenza al taglio: Consistenza al taglio priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse

Odore: Gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli

Sapore: Tipico della carne ben cotta

SHELF LIFE

Può essere conservato ad una temperatura di conservazione tra 0° a +2° C. per 90 giorni dalla data di produzione, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

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