



**CARNI ROSSE
CONGELATE**
SELVAGGINA SURGELATA

CERVO SPEZZATINO GELO KG.5X1



**CODICE
10255**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Spezzatino di cervo, congelato.
Prodotto derivante dalla lavorazione di spalla, collo, petto e stinco di cervo.
Origine della materia prima: Ungheria.
Imballaggio: 5 pz da 1 kg

INGREDIENTI

Carne di cervo.

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

Il cervo è un carne selvatica e come tutte le carni selvatiche necessita di una marinatura in preparazione alla cottura, che dovrà essere lunga e a fiamma dolce.



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