



**CARNI BIANCHE  
CONGELATE**  
CONIGLIO

# CONIGLIO DISOSSATO GELO KG.1X6

**CODICE  
13185**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Coniglio disossato congelato.

Trattasi di cunicolo allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, controllato ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti; macellato e sezionato su stabilimenti a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP. Dopo la macellazione, sezionamento e disosso, viene confezionato e stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione. Prodotto sezionato da coniglio grosso e congelato in tunnel ad aria a -35°C.



## **INGREDIENTI**

Coniglio.

## **SHELF LIFE**

Conservare fino a 36 mesi dalla produzione, a temperatura inferiore a -18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

## **UTILIZZO**

Scongela in frigorifero a 0/+4°C. Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongelare dopo lo scongelo. Procedere a cottura con le modalità desiderate ad almeno 75°C a cuore del prodotto.

*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)