



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
UOVA

# UOVA SODE SALAMOIA PZ.60



**CODICE**  
**02252**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Uova sode ottenute dalla cottura di uova di vario calibro da allevamento a terra cat.A. Sgusciate e poste in salamoia (acqua, sale, correttore di acidità E 330, conservante E 202).

## **ORIGINE MATERIA PRIMA**

Uova italiane

## **INGREDIENTI**

UOVA di gallina di cat. A di vario calibro sode, sgusciate e poste in salamoia (acqua, sale, correttore di acidità E 330, conservante E 202).

\*\*\*UOVA

## **SHELF LIFE**

Conservato tra 0°C e +4°C ed utilizzato entro 26 giorni alla consegna (massimo 48 ore post-apertura).

## **MODALITÀ D'USO**

Il prodotto può essere usato tal quale e per le preparazioni gastronomiche (insalate, tramezzini e sandwiches). Al fine di assaporare al meglio il gusto del prodotto.

Si consiglia di risciacquarlo con acqua prima dell'utilizzo.

*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)