



**CARNI LAVORATE**

VITELLONE FRESCO

# BOV.AD. LOMBATA 3C. BLONDE KG.15



**CODICE**  
**13611**

### **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Lombata 3 coste appesa con osso di bovino adulto.

Materia prima: Quarto posteriore bovino adulto

Tipo genetico: Blonde d'Aquitaine

Provenienza: Francia

Peso medio unitario pezzo: 20 kg circa

### **INGREDIENTI**

100% Bovino Adulto

### **SHELF LIFE**

15 gg.

Carne fresca conservare a 0/+4 gradi C

### **PREPARAZIONE**

La lombata di Blonde D'Aquitaine è conosciuta per essere succosa e prelibata e prestarsi alla preparazione di moltissime ricette.

In cucina la lombata viene solitamente utilizzata per preparare ottimi secondi piatti, dalle zuppe fino alle bistecche, passando per i macinati per la realizzazione di polpette, hamburger e tanto altro ancora.

*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)