



**ALIMENTARE
FRESCO**
SPECIALITÀ ITTICHE

PESCE SPADA TRANCIO 120 DOGUSTO KG.1,7X3

DoGusto
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

**CODICE
06317**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Filetto di pesce spada a trancio affumicato: pesce crudo, abbattuto, affumicato e sottoposto a breve asciugatura.

Origine ingrediente primario: EXTRA UE

INGREDIENTI

PESCE SPADA (*Xiphias gladius*), sale, zuccheri (destrosio), aromi naturali, spezie. Affumicatura naturale con legno di faggio.

Allergeni: PESCE.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 75 giorni dalla data di confezionamento, ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

UTILIZZO

Rimuovere la confezione 10 minuti prima di consumare il 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