



**CARNI ROSSE  
FRESCHE**  
VITELLONE

# BOV.AD. ASADO DE TIRA KG.1,5



**CODICE**  
**14031**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Bovino adulto Asado de Tira  
L'Asado de tira, in italiano "punta di manzo", consiste in una striscia di carne e osso ricavata dalle prime 4 costole del bovino adulto.  
Nato in: Polonia  
Allevato in: Polonia  
Macellato in: Polonia  
Sezionato: Italia

## **INGREDIENTI**

Carne di Bovino Adulto

## **SHELF LIFE**

15 gg

## **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare tra 0 °C e +4 °C

## **UTILIZZO**

Da consumarsi previa adeguata cottura

Un prodotto eccellente da cuocere alla griglia.

*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)