



**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