



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**
PREPARATI DI POLLO

ALETTE POLLO GELO

KG.1,1X10

CODICE
00943

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il pollo vegetariano a collo nudo è un avicolo che proviene da razze di origine sud americane, in zone climaticamente calde da giustificare le poche piume sul corpo, la pelle molto fine e il poco grasso, caratteristiche che conserva anche se allevato nel nostro Veneto. Viene allevato in piccoli gruppi, con possibilità di uscire all'aperto; i tempi di crescita vanno dagli 80 ai 100 giorni.

Gli alimenti provengono da cereali non geneticamente modificati (presenza accidentale tollerata 0,9%), senza l'aggiunta di coccidiostatici; le proteine che ne compongono gli alimenti sono solo di origine vegetale; con il metodo di allevamento a sistema rurale, si ottimizza armonicamente la crescita dell'animale stesso, senza bisogno di interventi esterni.

INGREDIENTI

Alette di pollo congelate.

SHELF LIFE

Conservare a temperatura inferiore a -18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

UTILIZZO

Scongelaire in frigorifero a 0/+4°C. Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongelare dopo lo scongelo. Procedere a cottura con le modalità desiderate.



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