



**CARNI BIANCHE  
FRESCHE**

AVICOLI

# POLLO ROTOLO SO.PAS KG1,5X2

**CODICE  
12257**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Trattasi di avicolo di provenienza nazionale allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, controllato ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti e macellato/sezionato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP. Dopo la macellazione e il disosso viene lavorato a rololo e insaccato su rete elastica di tipo alimentare con l'aggiunta di pancetta suina fresca per mantenerne la morbidezza dopo la cottura. Successivamente confezionato a norma di legge, è stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione.

## **INGREDIENTI**

pollo disossato 89%, pancetta di suino 10%, aromi naturali e sale 1%.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

**Colore:** giallo paglierino

**Odore:** gradevole

**Sapore:** tipico

## **SHELF LIFE**

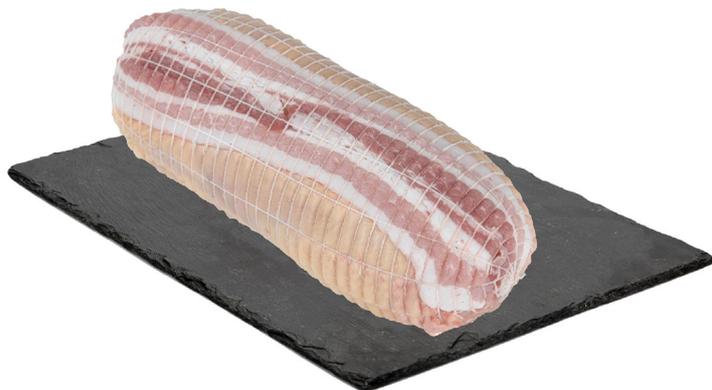
15 giorni (Sottovuoto)

## **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Conservare ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C.

## **UTILIZZO**

Da consumarsi previa adeguata e completa 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](http://www.marchispa.it)