



**CARNI ROSSE
CONGELATE**

CARNI SUINE

PLUMA SUINO IBERICO GELO KG. 0,6X15



**CODICE
06366**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pluma di suino iberico congelata.

Pezzo triangolare che si estrae dalla parte inferiore e posteriore della testa.
Assenza di peli, ossa e/o qualsiasi processo patologico.

INGREDIENTI

Spalla di maiale iberico.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 24 mesi dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°C).

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura a cuore.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
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