



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMI

BRESAOLA CARPACCIO SALUMI REALI KG.2.2X3

salumireali®
cateringgross



CODICE
14658

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Carpaccio di bresaola: carpaccio di carne bovina salata.
Origine: UE e non UE

INGREDIENTI

Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di sodio (E251).

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Odore: tipico del prodotto, leggermente speziato, carneo, intenso
Colore: caratteristico, rosso chiaro, venature di grasso di colore bianco
Sapore: tipico del prodotto, delicato ma saporito, gradevole
Aspetto: regolare

SHELF LIFE

40 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Consumarsi preferibilmente entro 15 giorni dall'apertura.

UTILIZZO

Da consumarsi affettato tal quale o in preparazioni gastronomiche, previa rimozione dell'eventuale budello.

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