



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
VITELLONE FRESCO

LOMBATELLO BOVINO VITELLONE KG. 2

CODICE
08265

COD.LAV.13108

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Lombatelli Bovino, confezionato sottovuoto.

Taglio anatomico proveniente da: Quarto posteriore Bovino Adulto.

INGREDIENTI

Carne di Bovino Adulto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: naturale, rosso scuro e/o bianco rosato

Aspetto interno: soda, elastica, tipica di muscoli freschi

Consistenza al taglio: priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse

Odore: gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli

Sapore: tipico della carne fresca

SHELF LIFE

Può essere conservato ad una temperatura di conservazione tra 0°C a +7° C per 15 giorni dalla data di produzione, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

UTILIZZO

Da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto.



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