



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
VITELLONE

NOCE BOVINO VENETA KG.8X2



**CODICE
05079**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Noce di bovino, sotto vuoto.

INGREDIENTI

Carne bovina, acqua, destrosio, correttore acidità: E331, aromi naturali, sale, antiossidante: E300.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio.

Aspetto esterno: soda, elastica.

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

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

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Origine: Francia / Italia.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 40 giorni dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (tra 0°C e +7°C).

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura a cuore, 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