



ALIMENTARE  
FRESCO  
SALUMERIA VARIA

# SFILACCI MANZO GR.100X15



**CODICE**  
**13061**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Julienne di bovino: salume cotto a vapore, sfilato a mano e affumicato con trucioli di faggio.

## INGREDIENTI

Carne di bovino, sale, zuccheri : Destrosio, aromi e aromi naturali, Antiossidante: E301, Conservanti: E250.

\*\*\*SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Aspetto esterno:** filamenti di carne

**Sapore e odore:** tipico di carne con note di affumicatura

**Consistenza:** morbida e soffice

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

4 mesi dal confezionamento

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

da 0°C a 4°C

*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)