

ALIMENTARE FRESCO

SALUMERIA VARIA

ROASTBEEF BOVINO COTTO SALUMI REALI KG3.5





12980

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sottofesa di manzo cotto tipo roastbeef.

Prodotto con lingue bovine provenienti da soli macelli nazionali fresche e selezionate.

Dopo il confezionamento in buste di stagnola o trasparente, il prodotto viene pastorizzato; questa operazione esalta le caratteristiche aromatiche, ne garantisce la salubrità igienico sanitaria e la conservazione.

INGREDIENTI

Carne bovina, sale, spezie. E-250 Nitrito di sodio. E-252 Nitrato potassio E-301 Ascorbato di sodio.

NON CONTIENE POLIFOSFATI AGGIUNTI, FONTI DI GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE NÉ GLUTAMMATO MONOSODICO AGGIUNTO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rossa tipica della carne magra di bovino

Consistenza: morbida

Sapore: dolce e moderatamente saporito

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

40 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

da + 2 °C a + 4 °C

