



**CARNI ROSSE
CONGELATE**
VITELLONE LAVORATO

VITELLO GIRELLO CBT LUX PZ4X1-1,5KG

CODICE
14675

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Girello di Vitello

Origine carne: UE

Formato di vendita: 4 sacchetti per cartone. Sacchetto di plastica nero e trasparente per Cottura Sous Vide e Conservazione Alimenti. (1 pezzo da ±1400 per sacchetto)

INGREDIENTI

Girello di vitello 98%, sale e pepe.

***ALLERGENI: Non contiene allergeni.

SHELF LIFE

24 mesi.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai -18°C.

UTILIZZO

Scongelare a temperatura di refrigerazione (0 4°C) e tagliare sottilmente in affettatrice o con un coltello a lama liscia e lunga. Disporre le fettine su un piatto da portata, cercando di non sovrapporle eccessivamente e nappatele con la salsa tonnata o con vinagrette. Al momento di servire, decorate con qualche cappero dissalato, prezzemolo o foglie di sedano spezzettate e una macinata di pepe a piacere. Senza aprire il sacchetto, il prodotto può essere conservato in frigorifero (0 4°C) per 5 giorni.



METODO DI PREPARAZIONE

Scongelare e tagliare con affettatrice a freddo in sottili fette. Come un affettato. Poi aggiungere una salsa tonnata, capperi o una vinagrette.

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