



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
BOVINO ADULTO

BOV.AD. FLAP STEAK BAVETTA GELO KG.2



CODICE
13727

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il Flap Steak è un prodotto derivante da un fascio muscolare della pancia dell'animale, adiacente alla coscia.

Si tratta di una carne molto succulenta, a fibra lunga (è importante scalopparla controvena dal lato giusto).

Usato per cotture veloci alla griglia (Flip and Brush).

Ha un gusto deciso e ferroso.

CATEGORIA

Bovino adulto senza osso.

SHELF LIFE

18 mesi.

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