



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**
SELVAGGINA

PICCIONE PETTO GELO



**CODICE
11663**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Petto di piccione congelato. Classe A.
Trattasi di avicolo allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, macellato e sezionato su stabilimenti a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP; dopo la macellazione e sezionamento, viene congelato.

INGREDIENTI

Piccione.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore a -18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

UTILIZZO

Scongela in frigorifero a 0/+4°C. Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Procedere a cottura 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