



ALIMENTARE
FRESCO
CRUDO

CRUDO CULATTA DIVINUS 18 MESI KG.5,5X1

RULIANO
PEREX SUCTVM

CODICE
13495

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

DIVINUS culatta stagionata.

Categoria di prodotto: culatta ottenuta dal taglio della coscia del suino che viene disossata e privata del femore e del fiocco.

Categoria di processo: carne cruda salata e stagionata.

STAGIONATURA

18 mesi

INGREDIENTI

Coscia di suino italiano, sale marino. Coadiuvante tecnologico: sugna.
NO ALLERGENI e OGM.

CONSERVAZIONE

Disossato: 12 mesi. Mantenere in luogo fresco ed asciutto. Tagliato al coltello: mantenere in frigorifero a temperatura inferiore a 10° C.

UTILIZZO

Si consuma tal quale.



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