CARNI BIANCHE CONGELATE

VITELLONE FRESCO

BOVINO PUNTA SOTTOFESA URUGUAY KG1,5X9

CODICE
14338

CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Punta sottofesa di Bovino fresco confezionato sottovuoto
Razza: Angus
Alimentazione: Grain Feed
Paese di nascita, allevamento e macellazione: Uruguay
Marchio: Vila

INGREDIENTI
Taglio anatomico proveniente dal quarto posteriore bovino

SHELF LIFE
120 gg

CONSERVAZIONE
Refrigerato: -1/+2°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Aspetto esterno: Colore rosso tipico della carne cruda, grasso con colore bianco avorio
Aspetto interno: Soda, elastica, tipica di muscoli freschi
Odore: Gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli
Consistenza al taglio: Consistenza al taglio priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse

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.