



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
SUINO

COPPA SUINO DISSOSSATA ITALIA KG.3,5X4



CODICE
07814
COD. LAV.13411

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotto ottenuto dal sezionamento a caldo della mezzena di suino.

Taglio costituito da muscoli del collo con supporto osseo tagliato a livello della 3a o 4a vertebra cervicale.

INGREDIENTI

Suino.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Origine: ITALIA.

Lunghezza max. 25-35 cm.

Larghezza max. 15-20 cm.

Spessore max. 8/12 cm.

Spessore min. 6 cm.

Peso netto da 2 a 5 Kg.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 21 giorni dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (tra 0°C e +4°C).

UTILIZZO

Per ulteriore lavorazione da parte di laboratori per la produzione di prodotti a base di carne, carni macinate, preparazioni di carne. Da consumarsi previa accurata cottura. Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi da alimenti. 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