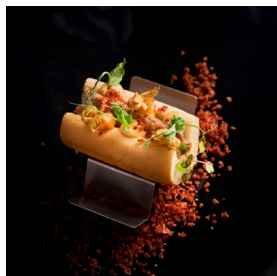




**CARNI ROSSE  
CONGELATE**  
VITELLONE LAVORATO

# PATANEGRA STRACCETTI CBT LUX PZ4X700GR

**CODICE**  
**14674**



## METODO DI PREPARAZIONE

Chiamati propriamente RIB FINGERS DI PATANEGRA, sono da scongelare, poi separare i vari fingers e poi semplicemente fare in padella o alla piastra a temperatura elevata e servire.

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Straccetti di suino iberico procotti (straccetti da 30-50 gr l'uno)

Origine: Spagna

Produzione: Carne confezionata in pellicola da cucina e cotta a bassa temperatura.

Successivamente viene congelato rapidamente.

## INGREDIENTI

Costine disossate di maiale iberico\* 74%, lagarto di maiale iberico\*\* 24%, sale e spezie.

\*Pezzo di carne intercostale con infiltrazioni di grasso, asportazione di osso

\*\*Pezzo di carne situato accanto al lombo, sotto la pancetta

\*\*\*ALLERGENI: Può contenere tracce di SEDANO, SESAMO e SENAPE.

## SHELF LIFE

24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo lo scongelamento.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra 0°C e 7°C.

## UTILIZZO

Scongelare il prodotto a temperatura di refrigerazione (0-4°C). Si consiglia di preriscaldare nel microonde per 2 minuti per separare bene le strisce di carne. Tagliare a piacere e cuocere al forno a 180-200°C per 10-15 minuti. Estrarre dal forno e impiattare irrorando con il succo di cottura. Una volta scongelato, non ricongelare. Senza aprire il sacchetto, il prodotto può essere conservato in frigorifero (0-4°C) per 3 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](http://www.marchispa.it)