



CARNI BIANCHE
CONGELATE
GALLETTI

GALLETTI GELO VALLE SPLUGA GR.400X20



GALLETTO
VALLESPLUGA



CODICE
03597

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Galletto a busto di Classe A, surgelato e pronto per la cottura.
Origine della materia prima: nato, allevato e macellato in Italia.

LAVORAZIONE

Dissanguamento, spennatura, eviscerazione, rimozione testa e collo, taglio zampe. Raffreddamento in tunnel ad aria forzata. Surgelazione.

INGREDIENTI

Galletto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: integro, pulito ed esente da elementi estranei visibili, tracce di sangue, ossa rotte e sporgenti

Aroma: delicato, tipico della carne di Galletto

Colore: cute giallo paglierino e carne rosa vivo, prive di colorazioni anomale

Consistenza: compatta e tenera, con sforzo minimo al taglio

SHELF LIFE

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

UTILIZZO

Scongelare in frigorifero a $0/+4^{\circ}\text{C}$. Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongelare dopo lo scongelamento.