



**ALIMENTARE
FRESCO**
UOVA

UOVA SODE SALAMOIA PZ.60



CODICE
02252

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Uova sode ottenute dalla cottura di uova di vario calibro da allevamento a terra cat.A. Sgusciate e poste in salamoia (acqua, sale, correttore di acidità E 330, conservante E 202).

ORIGINE MATERIA PRIMA

Uova italiane

INGREDIENTI

UOVA di gallina di cat. A di vario calibro sode, sgusciate e poste in salamoia (acqua, sale, correttore di acidità E 330, conservante E 202).

Allergeni: UOVA

SHELF LIFE

Conservato tra 0°C e +4°C ed utilizzato entro 26 giorni alla consegna (massimo 48 ore post-apertura).

MODALITÀ D'USO

Il prodotto può essere usato tal quale e per le preparazioni gastronomiche (insalate, tramezzini e sandwiches). Al fine di assaporare al meglio il gusto del prodotto.

Si consiglia di risciacquarlo con acqua prima dell'utilizzo.