



**CARNI ROSSE
FRESCHE**
VITELLO

VITELLO FESA KG.6X3

CODICE
05643

COD.LAV.11810

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Fesa francese Vitello SV.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Gli animali vivi utilizzati per la produzione del prodotto sopra riportato rispettano i seguenti requisiti: sono nati nei paesi della Comunità Europea e allevati, macellati in Italia e sono sezionati in Italia.

INGREDIENTI

Carne di vitello.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 45 giorni.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e 4°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: caratteristico del prodotto fresco di carne bovina, esente da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o di sangue, privo di ematomi

Odore: tipico di carne fresca di bovino, ben conservato, con assenza di odori atipici

Consistenza: soda, elastica, superficie non viscosa al tatto

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura.

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