



**CARNI ROSSE
CONGELATE**
CARNI DI SUINO CONGELATE

SUINO COSTINA CBT ALL ERBE LUX PZ6X600GR

Luxury Tapas



CONFEZIONE REALE

CODICE
14403

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Costine di maiale cotte sottovuoto a bassa temperatura, cotte più di 12 ore.
Con la sola aggiunta di timo, rosmarino e origano.
Formato: 1 pezzo da +/- 0,600 kg.

INGREDIENTI

Costine di maiale (98%), sale e spezie 0.2%.

SHELF LIFE

Conservare a -18°.
24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4 °C) dopo scongelamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La carne viene confezionata in busta cottura sottovuoto e cotta a bassa temperatura. Successivamente i sacchetti vengono congelati rapidamente.

UTILIZZO

Scongelerare e cuocere in forno per 15 minuti a 180°C scongelato.