



**ALIMENTARE
FRESCO**
SALUMERIA VARIA

CARNE SALADA BOVINO SIMONINI KG.2,5



CODICE
04141

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Carne salada di bovino (taglio fesa) da 2,5 Kg.

INGREDIENTI

Carne bovina 93% (ORIGINE: UE e NON UE), acqua, sale iodato. Destrosio, saccarosio. Antiossidante: E301. Esaltatore di sapidità: E621, aromi, estratti di spezie, aromi naturali. Conservanti: E252, E250.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Consistenza: tenera e compatta

Odore: profumo delicato, leggermente aromatico e speziato

Sapore: gradevole, tipico ed inconfondibile, totalmente diverso da quello della carne fresca, da gustare cotta su una piastra calda

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

50 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

da 0°C a +4°C

UTILIZZO

Da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto.

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