



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

**BOV.AD. LOMB.8C
VACCA ARAKIN KG.25**

**CODICE
14684
14685 (CODICE LAVORAZIONE)**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

La carne Arakin è una selezione premium di lombate, proveniente da vacche di alta qualità (4-8 anni), nota per l'intensa marezatura e un gusto profondo, descritto come esplosivo.

CATEGORIA / RAZZA

Origine: Selezionata in Europa (paesi bassi principalmente) dove nasce e cresce per poi essere perfezionata e selezionata in Spagna, con un'alimentazione finale specifica a base di nocchie, mais e cereali negli ultimi 18 mesi di vita

Profilo gustativo: Sapore intenso, profondo e concentrato, con una marezatura e un grasso di copertura significativi che la rende morbida e succulenta

Profilo fisico: Lombi molto marezcati con media conformazione che si aggirano tra i 22 e i 26 kg.
Peso porzionatura consigliato 1-1,2 kg. Frollatura: 30 gg.

SHELF LIFE

15 giorni dalla data di confezionamento.

CONSERVAZIONE:

Temperatura di conservazione: 0/+4 °C



* Informazioni non verificate e fornite a solo scopo indicativo

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