



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

BOVINO DIAFRAMMA KG.5,5

CODICE

05523

COD. LAV 13126

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Diaframma bovino.

Taglio anatomico proveniente da: Quarto Anteriore Bovino Adulto

INGREDIENTI

Carne di Bovino Adulto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: naturale, rosso scuro e/o bianco rosato

Aspetto interno: soda, elastica, tipica del prodotto

Consistenza al taglio: priva di eccessi di resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse

Odore: gradevole tipico della carne ben conservata, assenza di odori sgradevoli

Sapore: tipico della carne fresca

SHELF LIFE

Può essere conservato ad una temperatura di conservazione tra 0°C a +7° C per 15 giorni dalla data di produzione, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

UTILIZZO

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



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