



**CARNI BIANCHE  
FRESCHE**

AVICOLI FRESCHI

# ANATRA DISOSSATA SV SOPAS KG.1X2

**CODICE  
06116**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Anitra disossata conf. sottovuoto

Peso: 0.9 - 1kg

Trattasi di avicolo allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie; controllato ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti; sezionato su stabilimento a norma cee seguendo le direttive imposte dall'haccp; dopo il sezionamento e il totale disosso, viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione.

## **INGREDIENTI**

Anatra

## **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

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

## **UTILIZZO**

Puoi usare un'anatra disossata in molti modi, a seconda di come vuoi cuocerla e servirla. la disossatura la rende più facile da farcire, arrotolare o cucinare in modo uniforme.



*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](http://www.marchispa.it)