



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

TRIPPA FRESCA KG.3,6

CODICE
04760

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Trippa di bovino.

Taglio anatomico proveniente da: Quinto Quarto di bovino adulto.

INGREDIENTI

Trippa di bovino.

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 e grossolane non rimosse

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

Sapore: tipico della carne fresca

SHELF LIFE

15 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura compresa tra +0°C e +3°C.

UTILIZZO

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura, con le modalità desiderate.



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