



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMI

COTTO COSCIA SALUMI REALI ROSSO - KG.4X4



salumireali
cateringross

CODICE
12944

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Coscia Intera di suino siringata, delicatamente massaggiata e cotta al vapore.

INGREDIENTI

Coscia di Suino (95%) - Sale - Saccarosio - Aromi - Antiossidante: E301 - Conservante: E250.

***SENZA Glutine, SENZA Proteine del Latte, SENZA Lattosio

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto esterno: liscio e uniforme

Aspetto interno: colore rosa intenso

Consistenza: omogenea e compatta

Aroma: delicato

Sapore: tipico di questa particolare aromatizzazione, naturale della carne cotta delicatamente aromatizzata

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

180 giorni dalla data di confezionamento

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Da 0°C a +4°C

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