



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VACCA

LOMBATA 8 COSTE VACCA GALIZIANA - KG.25



CODICE

12463

12464 (CODICE LAVORAZIONE)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Lombata GALIZIANA di vacca grassa con osso e filetto (ma senza testa) tagliata a 8 coste. Frollate con modalità dry aged per almeno 14 giorni.

Originaria della regione della Galizia nella Spagna Nord - Occidentale

CATEGORIA / RAZZA

Vacca / bovino adulto con osso.

SHELF LIFE

15 giorni dalla data di confezionamento.

PERCHE' SCEGLIERE LA GALIZIANA ?

La lombata Galiziana si distingue per sapore, succosità e copertura di grasso che conferisce a questo taglio un'inconfondibile gusto.

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