



**CARNI BIANCHE
FRESCHE**
AVICOLI

CAPPONE GOLDEN TESTA/ZAMPE SOPAS K.2,5X2



**CODICE
00703**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il cappone "Golden" è un animale allevato in piccoli gruppi nell'area pedemontana veneta. Macellato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall' HACCP dopo la macellazione viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione. Durata allevamento minima di giorni 220. In cucina trova collocazione per piatti rinomati e ad alto valore nutrizionale; adatto per arrosti, mantiene inalterati i sapori di una carne genuina.

INGREDIENTI

Cappone.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 18 mesi dalla data di produzione, a temperatura inferiore a -18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

UTILIZZO

Scongellare in frigorifero a 0/+4°C. Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

Procedere a 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