ALIMENTARE FRESCO

SALUMERIA VARIA

ROASTBEEF COTTO SALUMI REALI KG.3,5X2



CODICE
12980

CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Sottofesa di manzo cotto tipo roastbeef.
Prodotto con lingue bovine provenienti da soli macelli nazionali fresche e selezionate.
Dopo il confezionamento in buste di stagnola o trasparente, il prodotto viene pastorizzato; questa operazione esalta le caratteristiche aromatiche, ne garantisce la salubrità igienico sanitaria e la conservazione.

INGREDIENTI
Carne bovina, sale, spezie. E-250 Nitrito di sodio. E-252 Nitrato potassio E-301 Ascorbato di sodio.
NON CONTIENE POLIFOSFATI AGGIUNTI, FONTI DI GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE NÉ GLUTAMMATO MONOSODICO AGGIUNTO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: rossa tipica della carne magra di bovino
Consistenza: morbida
Sapore: dolce e moderatamente saporito

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
40 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
da +2°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.