



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMI

SALUME D'ANATRA AFFUMICATO STAG. GR.600X8



CODICE
11161

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Salume d'anatra affumicato e stagionato, taglio petto.
Confezionato sottovuoto.

INGREDIENTI

Carne di anatra, sale, aromi, spezie, affumicatura con legno di faggio.
Conservante: E250; Antiossidante: E301.
BUDELLO NON EDIBILE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone e beige

Sapore e odore: tipico del prodotto

Forma: cilindrico irregolare

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

180 giorni

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