



**CARNI ROSSE  
FRESCHE**  
VITELLO

# FILETTO VITELLO KG. 1,5X8

**CODICE  
05718**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Filetto di vitello.

Tempo massimo intercorso dalla macellazione alla lavorazione: 6 giorni.

## **ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA**

Nato, allevato, macellato e sezionato in Italia.

## **INGREDIENTI**

Filetto di vitello.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** caratteristico del prodotto fresco di carne bovina, esente da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o di sangue, privo di ematomi

**Odore:** tipico di carne di bovino, ben conservato, con assenza di odori atipici

**Sapore:** caratteristico di carne di bovino

## **SHELF LIFE**

Può essere conservato fino a 45 giorni, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (tra +0°C e +4°C).

## **UTILIZZO**

Da consumarsi previa adeguata e completa cottura a cuore, 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](http://www.marchispa.it)