



**CARNI ROSSE
CONGELATE**

ANTERIORE VITELLONE CONGELATO

BOVINO GUANCIA CBT LUX PREM. PZ6 X 500GR

Luxury Tapas



CONFEZIONE REALE

CODICE
14037

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Guance di manco cotte a bassa temperatura

Formato: 1 pezzo da +/- 450 gr.

INGREDIENTI

Guancia di manzo 98% e sale.

***Il prodotto non contiene tracce di allergeni.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 24 mesi dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°C). Senza aprire il sacchetto, il prodotto può essere conservato in frigorifero (0-4°C) per 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La carne viene confezionata in busta cottura sottovuoto e cotta a bassa temperatura. Successivamente i sacchetti vengono congelati rapidamente.

UTILIZZO

Scongelare preventivamente a temperature di refrigerazione (0°C-4°C). Scaldare, con il sacchetto, a bagnomaria o nel microonde (800 W) per 2-3 minuti. Tagliate a Medaglioni o come preferite e servite.

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