



**CARNI ROSSE
CONGELATE**
VITELLO CONGELATO

VITELLO STINCO CBT LUX PZ2X2,5KG



CONFEZIONE REALE

Luxury Tapas



CODICE
14033

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Stinco di vitello cotto a bassa temperatura.

Formato: 1 pezzo da +/- 2 kg.

INGREDIENTI

Stinco di vitello 99%, sale, bacche di ginepro e chiodi di garofano interi.

***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

Scongellare il prodotto in frigorifero. Togliere dalla busta e rigenerare per 20 minuti in forno preriscaldato a 200/220°C. Sforare irrorando con il fondo di