



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

BOV.AD. LOMB. 8C AVILENA NEGRA IGP KG.25



**CODICE
14426**

14427 (codice lavorazione)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Antica razza bovina autoctona della provincia di Avila (spagna), perfettamente adattata ai rigori di montagna.

Rustica, sobria e longeva, è la base di un eccellente carne e di un latte di alta qualità.

Razza autoctona pura, senza incroci.

Perfettamente adattata al suo ambiente, conserva la biodiversità e il paesaggio tradizionale.

Età di macellazione: da 8 a 12 mesi

CATEGORIA/RAZZA

Caratteristiche: Carne magra, saporita e tenera, con infiltrazione equilibrata,

Peso medio: Fem. 400-500 kg

Masc. 600-700 kg

Resa al macello: 52-55%

Maturità: 30-36 mesi

SHELF LIFE

15 giorni.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra 0°C e 7°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