



ALIMENTARE
FRESCO

SALUMI

Stinco suino precotto



CODICE
03959

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Stinco di suino in sottovuoto, preparato con carne selezionata e accuratamente cotta.

INGREDIENTI

Carne di suino, cotenna, grasso di suino, sale, zucchero, spezie, aromi naturali. Antiossidante: acido ascorbico. Conservante: nitrito di sodio

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: marrone, tipico del prodotto.

Consistenza: carne particolarmente morbida e tenera grazie alla cottura a vapore.

Sapore: ricca di gusto leggermente speziata.

SHELF LIFE: 559 giorni

UTILIZZO

Lo stinco Coll'emilia è un'ottima alternativa per assicurarsi sempre nel proprio menù questo piatto tipico della tradizione italiana e sempre più richiesto in birrerie, pub e anche nelle pause pranzo.

Grazie infatti alla precottura a vapore, è sufficiente ultimare la cottura a proprio piacimento evitando preparazioni lunghissime che impegnerebbero troppo tempo.

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