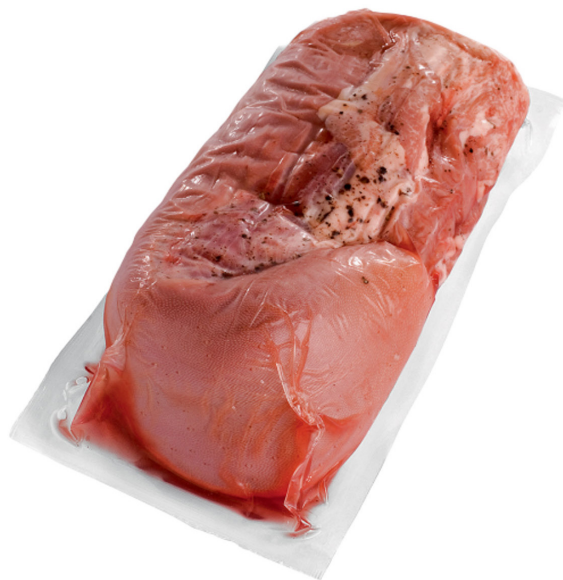




**ALIMENTARE
FRESCO**
SALUMERIA VARIA

LINGUA SALMISTRATA SIMONINI KG.1,2X6



CODICE
00752

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Lingua di bovino salmistrata.

INGREDIENTI

Carne bovina 93% (ORIGINE: UE), acqua, sale iodato. Destrosio, saccarosio. Antiossidante: E301. Esaltatore di sapidità: E621, aromi, estratti di spezie, aromi naturali. Conservanti: E252, E250.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rossastro

Consistenza: morbida

Odore: speziato

Sapore: dolce e moderatamente saporito, da gustare previa prolungata cottura per garantire l'ottenimento delle tipiche caratteristiche organolettiche.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

50 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Da 0°C a +4°C

UTILIZZO

Da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto.

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