



**CARNI BIANCHE
FRESCHE**

AVICOLI FRESCHI

POLLO DURELLI SOPAS KG.1X2

**CODICE
04213**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Duroni di pollo

Peso: 1 kg

Trattasi di prodotto da animali di provenienza nazionale; allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie. E' macellato su stabilimento a norma cee seguendo le direttive imposte dell'haccp; l'estrazione dello stomaco viene effettuata nella fase dell'eviscerazione, separato dalle viscere stesse, e sottoposto a lavaggio e pulizia. viene poi confezionato e stoccato in celle frigorifere.

INGREDIENTI

Duroni di pollo

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C.

UTILIZZO

Gli utilizzi più comuni sono:

Brodi e fondi: le parti ricche di cartilagine e tessuto connettivo rilasciano collagene, dando corpo al brodo.

Cucina tradizionale: i duroni di pollo vengono usati in zuppe, umidi e gelatine naturali.



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