



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**
CONIGLIO SURGELATO

CONIGLIO COSCE GELO MARCHI KGO,5X1

**CODICE
03944**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Trattasi di cunicolo allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, controllato ante e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti; macellato/sezionato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP; dopo la macellazione/sezionamento viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione. Congelato a tunnel d'aria a - 35°C.

Peso medio: 290/300 gr

Pezzi per conf.: n.6

INGREDIENTI

Cosce coniglio.

SHELF LIFE

24 mesi.

PREPARAZIONE

La carne di coniglio è una carne bianca poco calorica, ma ricca di nutrienti, adatta anche a regimi alimentari di sportivi. In primavera e in particolar modo nel periodo pasquale, il coniglio diventa protagonista delle tavole sotto forma di svariate ricette: alla cacciatora è un classico come lo stufato, ma se volete provare ricette alternative provatelo ripieno alla marchigiana o in padella con uova e piselli. Essendo una carne magra, il rischio in cottura è quello che si asciughi eccessivamente, ma con una cottura lenta e con molto liquido non solo avrete un piatto tenero, ma anche aromatico in base al vino che utilizzerete.



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