

Filetti di Luccio affumicati a Caldo in parti da 100 gr. in poi



Filetti di Luccio affumicati a Caldo in parti da 100 gr. in poi

Valutazione: Nessuna valutazione

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Lago Vivo Soc.Coop. a r.l.](#)

Descrizione

PRODOTTO DISPONIBILE SOLAMENTE SU ORDINAZIONE

Filetti di Luccio affumicati a Caldo. Per i prodotti affumicati indicare il numero di etti orientativi richiesti

Il Prodotto è venduto in buste sottovuoto con peso variabile. Per ottenere un Kg di prodotto basta ordinare 10 unità

(I pesi sono orientativi a causa della differenza del filetto).

(Per necessità lavorative il prodotto viene lavorato a pezzi di filetto)

Scheda Tecnica

NOME PRODOTTO

NOME LATINO

PROVENIENZA

PESCATO CON RETE

CODICE CE LAB.

CONFEZIONAMENTO

CONSERVAZIONE

FILETTO DI LUCCIO AFFUMICATO

Esox Lucius

LAGO DI BOLSENA (VT) IT

GND

CE IT G4G7J

ATM ATMOSFERA MODIFICATA

CONSERVARE A TEMPERATURA DA 0° A

+4°

SCADENZA
INGREDIENTI

90 GG DAL CONFEZIONAMENTO
Coregone, sale, acqua, FUMO DI FAGGIO

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.