

Filetto di Coregone Affumicato a Caldo in parti da 100 gr. in poi



Filetto di Coregone affumicato a caldo da 100 gr. in poi

Valutazione: Nessuna valutazione

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

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

Descrizione

Filetti di Coregone affumicati a Caldo da 100 gr. 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

SCADENZA

INGREDIENTI

FILETTO DI COREGONE AFFUMICATO

Coregonus Lavaretus

LAGO DI BOLSENA (VT) IT

GND

CE IT G4G7J

ATM ATMOSFERA MODIFICATA

CONSERVARE A TEMPERATURA DA 0° A +4°

90 GG DAL CONFEZIONAMENTO

Coregone, sale, acqua, FUMO DI FAGGIO

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.