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

ProduttoreLago 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	FILETTO DI COREGONE AFFUMICATO
NOME LATINO	Coregonus Lavaretus
PROVENIENZA	LAGO DI BOLSENA (VT) IT
PESCATO CON RETE	GND
CODICE CE LAB.	CE IT G4G7J
CONFEZIONAMENTO	ATM ATMOSFERA MODIFICATA
CONSERVAZIONE	CONSERVARE A TEMPERATURA DA 0° A +4°
SCADENZA	90 GG DAL CONFEZIONAMENTO
INGREDIENTI	Coregone, sale, acqua, FUMO DI FAGGIO

.

.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.