



Gicarns
Cooked Food

**CARNI NEUTRE ESTREMAMENTE
TENERA A BASSA TEMPERATURA**



www.gicarns.com

CARNI NEUTRE ESTREMAMENTE TENERA A BASSA TEMPERATURA

Guancia di Maiale Con Osso



Rif: 128106J
Peso/Unità: 350g appros.
Unità di vendita per pezzo



Guancia di Maiale Disossata



Rif: 128124J
Peso/Unità: 250-350g appros.
Unità di vendita per kg



Brasato di Manzo



Rif: 222104J
Peso/Unità: 200-270g appros.
Unità di vendita per kg



Zampetti di Maiale



Rif: 128022J
Peso/Metà: 200-270g appros.
16 metà
Unità di vendita per kg



Stinco di Maiale



Rif: 127109J
Peso/Unità: 375g appros.
Unità di vendita per pezzo



Costina di Manzo



Rif: 223103J
Peso/Unità: 550g appros.
Unità di vendita per pezzo



Mezza Costina "Ribs" di Maiale



Rif: 124106J
Peso/Unità: 350-500g appros.
Unità di vendita per kg



Costina Intera "Ribs" di Maiale



Rif: 124104J
Peso/Unità: 700g-1kg appros.
Unità di vendita per kg



COMFORT E VELOCITÀ · FACILE PREPARAZIONE · CREATIVITÀ PER LO CHEF

www.gicarns.com · pedidos@gicarns.com · +34 972 47 75 62





Gicarns



Avda. Mas Vilà, 190 - Casseta Postale 301
17457 Riudellots de la Selva (Girona) - SPAGNA

Tel.: +34 972 47 75 62

info@gicarns.com

www.gicarns.com



Come rigenerare la carne?

