

➤ CONSERVAZIONE

Il **Galletto** deve essere conservato in frigorifero, nell'apposito scomparto per la carne, se disponibile.

Controllate la data di scadenza stampata sulla confezione.

Se pensate di tenerlo alcuni giorni nel frigorifero, Vi consigliamo di togliere la pellicola che lo avvolge. Si conserverà meglio.

Qualora doveste rinviarne il consumo, potete mettere il prodotto nel congelatore, con almeno 3 stelle (***)).

Però non tenetelo molto, perchè un siffatto congelamento non garantisce una lunga conservazione (suggeriamo non oltre i due mesi).

I nostri prodotti surgelati hanno una durata molto elevata, fino a 18 mesi dalla produzione, se conservati nel congelatore con almeno 4 stelle (****), cioè a temperatura di almeno -18°C.

Negli scomparti del ghiaccio di frigoriferi a 3 stelle la durata si accorcia sensibilmente.

Controllate comunque la data di scadenza.

Valle Spluga S.p.A.

Via al Piano, 16 - 23020 Gordona - (SO) Italy

Tel. +39 0343 69111 - Fax +39 0343 42691

www.vallespluga.it email: info@vallespluga.it