

CORDON BLEU DI VITELLO CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Cordon bleu di vitello e tacchino ripieno di formaggio e prosciutto
Codice interno prodotto	5105
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: carne di vitello e tacchino, bm complet (Supporti: fibra vegetale alimentare (pisello, bambù); aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); sale (27%), amido di patata; supporti: E508-Cloruro di potassio; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; support i: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; coadiuvanti: olio vegetale (cocco); antiagglomeranti: E551-Biossido di silicio (0,2%)), prosciutto cotto (coscia di suino (69%), acqua, sale, fecola di patate, aromi, destrosio, zucchero, stabilizzante: carragenina, antiossidante: eritorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.) mozzarella a fette (latte, sale, fermenti lattici, caglio microbico, superficie affumicata.), panatura tradizionale (farina di mais, mais, olio di semi di girasole, sale, zucchero caramellato. Può contenere soia) edamer (latte, sale, fermenti, caglio.</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p>PRESENTAZIONE cordon bleu ripieno</p> <p>COLORE giallo</p> <p>ODORE delicato</p> <p>CONSISTENZA morbido</p>
ALTRE INFORMAZIONI	
Trattamenti subiti	Lavorazione
Condizionamento	Preincartato
Shelf life	Da 2/3 giorni
Etichettatura	Etichetta esposta
Modalità di conservazione	0/+4°C
Modalità di vendita	Peso
Istruzioni per l'uso	Consumare previa cottura
Cross Contaminazione	In ragione delle altre tipologie di prodotti fabbricati, non è possibile escludere completamente la possibilità di cross contaminazione con uovo, latte, soia, sedano, sesamo e senape. In ogni caso, la ditta produttrice mette in atto una serie di procedure al fine di ridurre il pericolo di contaminazione crociata (separazione, identificazione delle materie prime contenenti allergeni, utilizzo dei contenitori con appositi dosatori).