

ARROSTINO DI FILETTO ARANCIA E PRUGNE

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Filetto di suino con pancetta, ripieno aromi arance e prugne
Codice interno prodotto	5083
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: Carne di suino, pancetta di suino, arance, prugne secche, Gustosi La Solare (Condimento per marinatura aromatizzato al limone, erba cipollina, carota e erbe aromatiche. olio di semi di colza; "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)"; olio di oliva; aromi naturali (preparazioni aromatiche); saccarosio) Mix Ritenzione (Sale (c.a.40%), destrosio; regolatori di acidità: E331-Citrati di sodio, E262-Acetati di sodio; E500-Carbonato di sodio) ripieno delicato Rigamonti (carne bovina e suina, prosciutto cotto (coscia di suino, sale, destrosio, aromi, antiossidante E300, conservante E250), mortadella (carne e trippino di suino, sale, pepe, aromi naturali, antiossidante E301, conservante E250), acqua, uova liquide, pangrattato (farina di grano tenero tipo 0, lievito, sale, olio vegetale (palma) 1,4%, farina di orzo maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.), prezzemolo, formaggio grattugiato (formaggi stagionati: latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), acqua)</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p>PRESENTAZIONE filetto con pancetta, arance e prugne</p> <p>COLORE rosa/bianco/arancione/giallo/nero</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).