

BAVETTA DI SCOTTONA AL BBQ

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Bavetta di scottona in salsa BBQ
Codice interno prodotto	5114
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	Ingredienti: carne di bovino adulto, salsa Gustosi al BBQ (Condimento per marinatura aromatizzato. INGREDIENTI: olio di semi di colza; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); aromi (aromi ottenuti per trattamento termico, sostanze aromatizzanti); aromatizzanti di affumicatura; "Presal"® sale iodato protetto (sale, iodato di potassi o 0,007%), olio di oliva, saccarosio, zucchero caramellato)) <i>*Allergeni segnalati in grassetto</i>
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE bavetta di scottona aromatizzata COLORE rosato/rossastro ODORE deciso CONSISTENZA tenera
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).