

## BOMBETTA CALABRESE

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Bombetta con provola, panatura, salsiccia piccante, salsa aromatizzante
Codice interno prodotto	5100
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: Carne di suino, panatura giappo (Farina di mais, Mais, estruso di riso (farina di riso), Olio di girasole, Paprika in polvere, Curcuma in polvere, Destrosio.) Gustosi La Rossa (Condimento per marinatura aromatizzato al pepe, paprika dolce e noce moscata. INGREDIENTI: olio di semi di colza, "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)", saccarosio, olio di oliva; aromi naturali (preparazioni aromatiche); aromi (sostanze aromatizzanti, aromi ottenuti per trattamento termico); aromatizzanti di affumicatura) provola affumicata ( latte, sale, caglio, fermenti lattici aroma affumicatura), salsiccia piccante ( carne di suino, sale, acqua, vino (contiene solfiti), zucchero, spezie, destrosio, budello naturale ovino e bovino. Antiossidante E300 - E301, conservanti E252, colorante E120.)</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p><b>PRESENTAZIONE</b> involtino di carne bovina con formaggio, salsiccia piccante e salsa su spiedo</p> <p><b>COLORE</b> rosso</p> <p><b>ODORE</b> delicato</p> <p><b>CONSISTENZA</b> 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).