

BOMBONIERA DI POLLO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Arrostino di pollo con pancetta di suino, provola affumicata, aromi e salse
Codice interno prodotto	5097
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco

Ingredienti	<p>Ingredienti: Carne di pollo, burger avi complet (Supporti: fibra vegetale alimentare (pisello, bambù ; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); sale (28%); supporti: E508-Cloruro di potassio; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; supporti: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; coadiuvanti: olio vegetale (cocco); antiagglomeranti: E551-Biossido di silicio (0,11%)), Gustosi BBQ (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)), Gustosi La rosa (olio di semi di colza; aromi naturali (preparazioni aromatiche); "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)", olio di oliva, saccarosio)) provola affumicata (latte, sale, caglio, correttore di acidità, acido citrico, aroma affumicatura), pancetta di suino, pomodoro.</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
-------------	--

Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE	arrostino di pollo
	COLORE	rosato
	ODORE	delicato
	CONSISTENZA	morbido

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).
----------------------	--