

BOMBETTE PUGLIESI**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE**

Descrizione articolo	Involtni di carne fresca di maiale ripieni di formaggio
Codice interno prodotto	2694
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	Carne suina (origine UE), formaggio canestrato (latte, sale, caglio), capocollo stagionato (carne suina, sale, aromi e spezie aromatizzanti di affumicatura, destrosio, saccarosio, antiossidanti: E301, conservanti E252, E250), sale, aromi naturali, saccarosio, destrosio, miscela di erbe e spezie, pepe nero, aglio in polvere, antiossidanti: E300, E301, correttore di acidità: E262 Può contenere tracce di: glutine, uova, frutta a guscio e solfiti <i>*Allergeni segnalati in grassetto</i>
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE carne di maiale tagliata a pezzi su spiedo in legno COLORE rosso vivo con venature bianche e rosate ODORE delicato di carne di maiale CONSISTENZA morbida

ALTRE INFORMAZIONI

Trattamenti subiti	Lavorazione
Condizionamento	Preincartato
Shelf life	10 giorni
Etichettatura	Etichetta esposta
Modalità di conservazione	0/+4°C
Modalità di vendita	Peso
Istruzioni per l'uso	Consumare previa cottura. Consigli per la cottura: cuocere in forno a 200° C per 15 minuti circa.
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).