

## CANNONCINI RIPIENI

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Ripieno avvolto da pancetta, aromatizzato
Codice interno prodotto	2729
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: 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, <b>uova</b> liquide, pangrattato(<b>frumento</b>), <b>prezzemolo</b>, formaggio grattugiato (formaggi stagionati: <b>latte</b>, sale, caglio, conservante: lisozima da <b>uovo</b>), acqua.) pancetta di suino, panatura giappo (Farina di mais, Mais, estruso di riso (farina di riso), Olio di girasole, Paprika in polvere, Curcuma in polvere, Destrosio.), rosmarino, salsa solare (marinatura aromatizzata 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)</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p><b>PRESENTAZIONE</b> ripieno avvolto da pancetta con pangrosso</p> <p><b>COLORE</b> giallo, rosato con venature bianche</p> <p><b>ODORE</b> delicato</p> <p><b>CONSISTENZA</b> morbida</p>
<b>ALTRE INFORMAZIONI</b>	
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).