

## CAPPONE DISSOSSATO RIPIENO ALLE CASTAGNE

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Cappone dissossato ripieno con castagne
Codice interno prodotto	5087
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: Carne avicola, ripieno di carne bovina e suina, burger bm complet (Supporti: fibra vegetale alimentare ( pisello, bambù); aromi naturali ( preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); sale (27%), amido di patata; supporti: E508-Cloruro di potassio; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; support i: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; coadiuvanti: olio vegetale (cocco); antiagglomeranti: E551-Biossido di silicio (0,2%)) formaggio grattugiato (<b>latte</b> vaccino pastorizzato, fermenti, caglio e sale), salsa Gustosi La Bionda(Olio di semi di colza, "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)", saccarosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti d i affumicatura); olio di karité; olio di oliva)), marinata chef (supporti: olio di semi di girasole.), castagne.</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p><b>PRESENTAZIONE</b> arrosto di cappone ripieno con castagne</p> <p><b>COLORE</b> rossa/bianco</p> <p><b>ODORE</b> delicato</p> <p><b>CONSISTENZA</b> morbido</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).