

CONIGLIO DISOSSATO RIPIENO AI FUNGHI**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE**

Descrizione articolo	Coniglio disossato ripiena con funghi
Codice interno prodotto	5086
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	Ingredienti: carne di coniglio, 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 (latte vaccino pastorizzato, fermenti, caglio e sale) Gustosi La Boscaiola (Olio di semi di colza; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)", saccarosio, olio di oliva)), marinata chef (supporti: olio di semi di girasole.), funghi con porcini (funghi (stropharia rugosoannulata 62%, porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) 10%), olio di semi di girasole, sale, aglio disidratato, cipolla disidratata, pepe, prezzemolo disidratato, aromi, antiossidante: acido ascorbico, correttori di acidità: acido citrico,acido lattico, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico.

**Allergeni segnalati in grassetto*

Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE	arrosto di coniglio con ripieno
	COLORE	rossa/bianco
	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).