

COTOLETTA DI SCOTTONA PANATA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Cotoletta di scottona panata
Codice interno prodotto	5081
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: Carne di bovino, pan cereali (amido di mais, farina di mais, farina di riso, destrosio, lievito, sale, fibre vegetali (riso, psyllium, tapioca), amido di tapioca, addensanti: E464; E415; E412, olio di oliva, zucchero, emulsionante: E322), pastella sg (Farina di riso, amidi (patata, mais), , fibra vegetale alimentare (psyllium), maltodestrina (da mais), proteine di pisello, sale, addensante: E415, aromi naturali.)</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p>PRESENTAZIONE cotoletta panata</p> <p>COLORE giallo</p> <p>ODORE deciso</p> <p>CONSISTENZA morbido</p>

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).