

LA CREMOSA CROCCANTE

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Tartare con panatura croccante, formaggio e lampone
Codice interno prodotto	5057
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: carne di scottona, alimix base tartare (Sale, regolatori di acidità: E331 citrato di sodio – E262 acetato di sodio, aromi naturali (preparazioni aromatiche, succo di barbabietola polvere), fibra vegetale alimentare (pisello), antiossidante: E300 acido ascorbico. Coadiuvanti tecnologici: olio di semi di girasole (con funzione antipolvere). Supporti: maltodestrina (da mais)) marinatura base tartare (oli vegetali (girasole, oliva), antiossidante: miscela di tocoferoli, aromi naturali), panatura giappo (Farina di mais, mais, estruso di riso (farina di riso), olio di girasole, paprika in polvere, curcuma in polvere, destrosio.) spalmabile fresco alla ricotta (ricotta 85% (siero di latte), crema di siero di latte, crema di latte, sale, fermenti lattici).</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p>PRESENTAZIONE tartare di scottona con panatura esterna e ripieno</p> <p>COLORE rosso/giallo/bianco</p> <p>ODORE delicato</p> <p>CONSISTENZA morbida</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 fresca
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).