

SPIEDINO DI MOZZARELLA IN CARROZZA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Mozzarelline panate su spiedo
Codice interno prodotto	5051
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: mozzarella (latte, fermenti lattici, sale, caglio) pastella sg (Farina di riso, amidi (patata, mais), fibra vegetale alimentare (psyllium), maltodestrina (da mais), proteine di pisello, sale, addensante: E415 gomma Xantano, aromi naturali (preparazioni aromatiche), pan cereali giallo (farina di riso, destrosio (mais), sale, emulsionante: E471, paprika in polvere, curcuma in polvere) pan cereali al bacon (Proteine di pisello, Bacon liofilizzato in cubetti (min. 9,5%, conservanti: E252 – E250), aromi (preparazioni aromatiche, spezie), aroma di affumicatura, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, farina di riso, sale.)</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p>PRESENTAZIONE mozzarellina panata con stecco</p> <p>COLORE giallo</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 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).