

PETTO D'OCA RIPIENO CON CREMA AGLI ASPARAGI

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

| | |
|---------------------------|---|
| Descrizione articolo | Oca ripiena con trita mista, formaggio, steccata con pancetta e crema agli asparagi |
| Codice interno prodotto | 5068 |
| Produttore | Centro Carni Rigamonti srl |
| Codice azienda | 101300 |
| Categoria | Elaborati |
| Presentazione | Sfuso o preincartato |
| Stato fisico | Fresco |
| Ingredienti | <p>Ingredienti: carne oca, crema agli asparagi (Asparagi (67%), acqua, olio di semi di girasole, amido di riso, cipolla, zucchero, sale, piante aromatiche, correttore di acidità: acido lattico, spezie, aromi) trita mista di bovino e suino, formaggio grattugiato e a scaglie (latte, sale, caglio, fermenti, lisozima da uovo), 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; supporti: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; coadiuvanti: olio vegetale (cocco);antiagglomeranti: E551-Biossido di silicio (0,2%)) pancetta di suino, 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 karitè; olio di oliva)) rosmarino.</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p> |
| Specifiche prodotto | <p>PRESENTAZIONE petto d'oca ripieno con trita, steccata con pancetta e salsa</p> <p>COLORE rosso/bianco/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). |