

## POLLETTO AL PISTACCHIO

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Polletto ripieno con pistacchio
Codice interno prodotto	5089
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: Carne avicola, 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 (<b>latte</b> vaccino pastorizzato, fermenti, caglio e sale lisozima da <b>uovo</b>), marinata chef (supporti: olio di semi di girasole.), pancetta, mozzarella a fette (<b>latte</b>, sale, fermenti lattici, caglio microbico, superficie affumicata.), Gustosi cuor di pistacchio (aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti), olio di colza, sale, saccarosio, olio di oliva, olio di karité.), <b>pistacchio</b> in granella, Gustosi la rosa 8olio di semi di colza; aromi naturali (preparazioni aromatiche); "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)", olio di oliva, saccarosio)</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p><b>PRESENTAZIONE</b> arrosto di pollo ripieno</p> <p><b>COLORE</b> rosso/bianco/giallo</p> <p><b>ODORE</b> delicato</p> <p><b>CONSISTENZA</b> 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).