

## POLLO DISOSSATO RIPIENO

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Pollo con ripieno tradizionale, disossato con pancetta e aromi
Codice interno prodotto	424
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti:carne di pollo,ripieno tradizionale Rigamonti (carne bovina e suina, prosciutto cotto (coscia di suino, sale, destrosio, aromi, antiossidante E300, conservante E250), mortadella (carne e trippino di suino, sale, pepe, aromi naturali, antiossidante E301, conservante E250), acqua, <b>uova</b> liquide, pangrattato (farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", lievito, sale, olio vegetale (palma) 1,4%, farina di orzo maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico), <b>prezzemolo</b>, formaggio grattugiato (formaggi stagionati: <b>latte</b>, sale, caglio, conservante: lisozima da <b>uovo</b>), acqua.), pancetta, pepe rosa, salsa solare (marinatura aromatizzata al limone, erba cipollina, carota e erbe aromatiche (olio di semi di colza "Presal®", sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%), olio di oliva, aromi naturali (preparazioni aromatiche), saccarosio)</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p><b>PRESENTAZIONE</b> pollo ripieno con pancetta e aromi</p> <p><b>COLORE</b> giallo, rosato, bianco</p> <p><b>ODORE</b> delicato</p> <p><b>CONSISTENZA</b> morbida la parte con ripieno, solida vicino all'osso della coscia</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).