

SPIEDONE SUPREMO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Spiedone di carne
Codice interno prodotto	5116
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: Bombetta pugliese senz'aglio (carne di suino origine Italia, formaggio provolone fiaschetto (latte crudo, caglio, sale), aromi naturali), pancetta di suino fresca, coppa di suino fresca, salsiccia di suino (carne di suino, sale, acqua, vino (contiene solfiti), spezie, zucchero, destrosio, budello naturale ovino e bovino, antiossidante: E300 E301, conservanti E252, colorante E120.), carne di pollo, Wurstel Servede (Carne di suino 55%, carne di bovino 20%, acqua, sale, destrosio, spezie (con sedano, senape), conservante: E250, stabilizzanti E450, anti ossidante E300, esaltatore di sapidità E621, sciroppo di glucosio (contiene solfiti), coloranti: estratto di paprika, aromi.), marinata chef (Aroma naturale per alimenti CATEGORIE DI AROMI: preparazioni aromatiche, supporti: olio di semi di girasole.) Gustosi la Latina (Condimento per marinatura aromatizzato all' origano, aglio, peperoncino. INGREDIENTI: olio di semi di colza, "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)", aromi naturali (preparazioni aromatiche); olio di oliva; olio di karité; saccarosio), peperoni.</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p>PRESENTAZIONE spiedone di carni miste</p> <p>COLORE rosato/rossastro/giallo/verde</p> <p>ODORE delicato</p> <p>CONSISTENZA tenera</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).