

TAGLIATA AL LIMONE**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE**

Descrizione articolo	Tagliata di bovino adulto con salsa solare e limone
Codice interno prodotto	5019
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco

Ingredienti

Ingredienti: carne di bovino adulto, 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), limone

**Allergeni segnalati in grassetto*

Specifiche prodotto

PRESENTAZIONE carne di bovino con salsa solare e limone

COLORE rosso/giallo

ODORE delicato

CONSISTENZA morbida

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).