

## TARTARE DI SCOTTONA CON CIPOLLA CARAMELLATA

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Tartare di bovino adulto con cipolla caramellata
Codice interno prodotto	5001
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: carne di scottona bovino adulto, AliMix base tartare (sale, regolatori di acidità: E331 citrato di sodio E262 acetato di sodio, aromi naturali )preparazioni aromatiche, succo di barbabietola polvere) fibra vegetale alimentare (pisello), antiossidante: E300 acido ascorbico, olio di semi di girasole, supporti maltodestrina da mais), scaglie di formaggio (latte, sale, caglio), cipolle caramellate (cipolle, vino, olio d'oliva, zucchero, <b>solfiti</b>, marinatura mediterranea (olio di semi di girasole, olio di paprika)</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p><b>PRESENTAZIONE</b> tartare di scottona con formaggio e cipolle</p> <p><b>COLORE</b> rosso/marrone (cipolle)</p> <p><b>ODORE</b> delicato</p> <p><b>CONSISTENZA</b> morbida</p>
<b>ALTRE INFORMAZIONI</b>	
Trattamenti subiti	Lavorazione
Condizionamento	Preincartato
Shelf life	Da 1/2 giorni
Etichettatura	Etichetta esposta
Modalità di conservazione	0/+4°C
Modalità di vendita	Peso
Istruzioni per l'uso	Consumare fresca
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).