

TARTARE DI SCOTTONA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Tartare di scottona
Codice interno prodotto	5032
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: carne di scottona, alimix base tartare (sale, regolatore di acidità: E331 citrati di sodio E262 acetato di sodio, aromi naturali - preparazioni aromatiche, succo di barbabietola polverizzata - fibra vegetale alimentare - pisello-, antiossidante: E300 acido ascorbico, olio di semi di girasole, supporti maltodestrina da mais)</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p>PRESENTAZIONE tartare di bovino adulto</p> <p>COLORE rosso</p> <p>ODORE delicato</p> <p>CONSISTENZA morbida</p>
ALTRE INFORMAZIONI	
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 fresco
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).