

TORTILLAS MARINATA CON PASTA DI SALAME**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE**

Descrizione articolo	Tortillas con pasta di salame, formaggio e marinatura		
Codice interno prodotto	5033		
Produttore	Céntró Carni Rigamonti srl		
Codice azienda	101300		
Categoria	Elaborati		
Presentazione	Sfuso o preincartato		
Stato fisico	Fresco		
Ingredienti	Ingredienti: carne di suino (carne di suino, sale, acqua, vino (contiene solfiti), spezie, zucchero, destrosio, budello naturale ovino e bovino, antiossidante: E300 E301, conservanti: E252, coloranti: E120.), piadina (farina di frumento 55%, acqua, grasso vegetale (palma), stabilizzanti, E422 E412 E466 sale, destrosio, emulsionante E471 agenti levitanti E450 E500, semola di riso, regolatore di acidità E296, conservanti E281 E202 agente di trattamento della farina E920, mozzarella filante (latte, sale, correttore di acidità: acido citrico.), prosciutto cotto (coscia di suino, sale, saccarosio. Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Aromi e spezie.) 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. <i>*Allergeni segnalati in grassetto</i>		
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE tortillas con pasta di salame, formaggio e marinatura COLORE rosso / giallo / bianco 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).		