

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

Descrizione articolo	Tortillas con pasta di salame, formaggio e salsa piccante
Codice interno prodotto	5034
Produttore	Centro 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 piccante aromatizzata al pepe, paprika e peperoncino (olio di semi di colza, aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti), sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%), olio di oliva, saccarosio) <i>*Allergeni segnalati in grassetto</i>
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE tortillas con pasta di salame, formaggio e salsa piccante 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).