

TORTINO BACON E PATATA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Tortino con mozzarella, pomodoro e patata
Codice interno prodotto	5102
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: carne bovina, bm complet (Supporti: fibra vegetale alimentare (pisello, bambù); aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); sale (27%), amido di patata; supporti: E508-Cloruro di potassio; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; support i: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; coadiuvanti: olio vegetale (cocco); antiagglomeranti: E551-Biossido di silicio (0,2%)), pancetta affumicata, Gustosi La Bionda (Condimento per marinatura aromatizzato alla birra e miele. INGREDIENTI: Olio di semi di colza, "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)", saccarosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti d i affumicata); olio di karitè; olio di oliva) grana padano (latte vaccino, sale, caglio. Conservante: lisozima (proteina da uovo)), premix crocchette (fiocchi di patate, formaggio (siero di latte, proteine del latte, sale, aromi), sale, aromi naturali (preparazioni aromatiche).) prezzemolo, burro (latte), mozzarella (latte, sale, caglio di origine animale, fermenti lattici, correttore di acidità: acido citrico.), pomodoro, rosmarino.</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p>PRESENTAZIONE tortino di carne con mozzarella, pomodoro e patata</p> <p>COLORE rosa/bianco/rosso</p> <p>ODORE delicato</p> <p>CONSISTENZA morbido</p>
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).