

TORTINO DI SALSICCIA CON FRIARIELLI**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE**

Descrizione articolo	Tortino di salsiccia friariellie panatura
Codice interno prodotto	5095
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco

Ingredienti	Ingredienti: salsiccia di suino (carne di suino, sale, acqua, vino (contiene solfiti), zucchero, spezie, destrosio budello naturale ovino e bovino. Antiossidante E300 - E301, conservanti E252, colorante E120), panatura sg crunch (Farina di mais, Cornflakes (mais, zucchero, sale, emulsionante: lecitina di girasole), mais, olio di girasole, paprika, Curcuma, Destrosio), scamorza affumicata (latte vaccino, caglio, sale, correttore di acidità e aromatizzante di affumicatura), peperoni, friarielli
-------------	---

**Allergeni segnalati in grassetto*

Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE	tortino di carne con friarielli, panatura e peperoni
	COLORE	rossiccio, verde, giallo
	ODORE	delicato
	CONSISTENZA	morbido

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).
----------------------	--