

TORTINO MORBIDOSO DI POLLO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Tortino di pollo ripieno con patata, speck, formaggio, pancetta e aromi
Codice interno prodotto	5061
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	Ingredienti: carne di pollo macinata, speck (carne di suino (origine: UE), sale marino, piante aromatiche, spezie, zucchero, destrosio, conservante: nitrito di sodio; antiossidante: ascorbato di sodio.) Burger avi complet (Supporti: fibra vegetale alimentare (pisello, bambù); aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); sale (28%); supporti: E508-Cloruro di potassio; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; supporti: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; antiagglomeranti: E551-Biossido di silicio (0,11%)) provola calabrese affumicata (cagliata di latte vaccino, sale, aroma di fumo.) Gustosi La Latina (olio di semi di colza, "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)", aromi naturali (preparazioni aromatiche); olio di oliva; olio di karité; saccarosio) premix crocchette (fiocchi di patate; formaggio (siero di latte, proteine del latte, sale, aromi); sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche).) grana in scaglie (latte, sale, caglio e lisozima) pancetta, pistacchio, pomodoro. <i>*Allergeni segnalati in grassetto</i>
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE tortino di pollo, con speck, formaggio, pomodoro, granella di pistacchio, pancetta e patata COLORE giallo/rosa/verde/rosso/venature bianche ODORE deciso 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).