

REV 00 del 21/01/2015

ARROSTO DI CONIGLIO ALLA BIRRA

Identificazione Prodotto:

Arrosto di Coniglio alla birra.

Codice EAN:

2647944

Codice Prodotto:

000

Caratteristiche del prodotto:

Coniglio arrosto: prodotto tipico della cucina tradizione rurale friulana. La nostra ricetta si distingue per la lavorazione semiartigianale che comporta una particolare aromatizzazione con la birra. Quest'ultima, oltre a donare un piacevole sentore di luppolo e malto, conferisce alla carne una straordinaria morbidezza e succulenza. L'aromatizzazione è completata dall'utilizzo di spezie fresche quali: rosmarino, salvia e pepe, che armonizzano ed esaltano il gusto dell'arrostitura.

Forma: anatomica arrotolata.

Particolarità del prodotto:

Ogni arrostitino è costituito da un coniglio intero e disossato speziato ed arrotolato su se stesso. L'operazione di disosso è molto lunga e laboriosa trattandosi di un piccolo animale da cortile con un apparato scheletrico costituito da ossa piccole, sottili e piccole cartilagini.

Ogni coniglio viene controllato anche in fase di arrotolamento, ma ciò non può escludere che qualche piccolissima (ed "innocua") cartilagine possa sfuggire. Delicatamente speziato questo prodotto è senza polifosfati aggiunti. Non contiene allergeni come definito dal Regolamento (UE) n.1169/2011, relativo all'etichettatura e alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

La tipologia e la percentuale di birra nel prodotto, fanno sì che questo prodotto sia senza glutine, quindi conforme alla dieta delle persone celiache.

Tipo di impiego del prodotto:

Il coniglio arrosto alla birra è un prodotto cotto, pertanto, può essere consumato affettato come qualsiasi altro salume, ma può anche essere consumato caldo.

Si può tagliare a fette grossolane da riscaldare in padella o teglia su un fondo di olio ed un goccio di birra/vino.

Oppure lo si può riscaldare tutto intero in forno o in microonde o in una teglia e quindi tagliarlo a coltello prima di servirlo, come se lo aveste preparato voi...

Caratteristiche della materia prima:

Coniglio intero disossato.

Dichiarazione ingredienti in etichetta:

Carne di coniglio, birra (3%), sale, destrosio, aromi, erbe aromatiche, antiossidante: E301, conservante: E250.



Shelf-life e temperatura di trasporto/conservazione:

120 giorni - 0°/+4°C

Descrizione della linea di lavorazione:

Prolungata con controllo continuo della temperatura al cuore del prodotto ed arrostitura finale.

Confezionamenti e unità logistica di vendita (tipo pallet)

Confezione: Bustone alluminio

Peso di un a busta: 0,750 kg +/- 0,100 kg

Presenza allergeni: NO

Prodotto per celiaci: SI

Valori nutrizionali per 100g.:

Kcal 128,00

Kj 537,00

Grassi 5,50 di cui saturi 2,10

Carboidrati 0,69 di cui zuccheri 0

Proteine 19,00

Sale 1,60