

REV 00 del 21/01/2015

## ARROSTO DI CONIGLIO ALLA BIRRA

### Classificazione del Prodotto:

Arrosto di Coniglio alla birra.

### 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 di media

**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

### Parametri microbiologici:

Determinazione	Cuore (u.f.c./g)
Conta microbica mesofilia totale: CMT	<10000
Enterococchi fecali (Streptococchi fecali)	<100
Batteri Lattici	<10000
Listeria monocytogenes	Assenza su 25g