

REV 02 del 05/04/2019  
STP CLF00399F

## FILETTI DI CONIGLIO AROMATIZZATI SOTT'OLIO

### IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Filetti di Coniglio aromatizzati sott'olio

### CODICE EAN:

8057017050056

### CODICE PRODOTTO:

005

### CATEGORIA PRODOTTO

Prodotto a base di carne di coniglio sterilizzato- pronto all'uso

### MODALITÀ D'USO:

Prodotto destinato al consumo tal quale, indicato per accompagnare piatti di verdure agrodolci.

### DESCRIZIONE PRODOTTO E TECNOLOGIA DI PRODUZIONE:

Traendo spunto dall'antica ricetta contadina piemontese del "tonno di coniglio" il prodotto è realizzato utilizzando dei filetti di coniglio salati e aromatizzati con spezie, successivamente invasati sottolio e sterilizzati.

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Le produzioni si svolgono in locali adibiti alla lavorazione di prodotti a base di carne, riconoscimento CE IT 911 F. In conformità ai Reg CE n° 852-853/04 e si applica il sistema di autocontrollo HACCP in tutta la filiera produttiva.

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:** 3 anni

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE (riportata anche in etichetta):

Conservare a temperatura ambiente.

Dopo l'apertura del vasetto conservare in frigorifero alla temperatura di 0/+4°C e consumare entro quattro giorni

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO:

Trasporto a temperatura ambiente.

**PESO NETTO UNITARIO:** 190g peso netto sgocciolato

### CONFEZIONAMENTO:

ogni singolo pezzo viene confezionato in contenitori in vetro con capsula twist-off conformi a tutte le norme vigenti per i materiali ad uso alimentare (D.M: 21.03.73 nonché alla legge 283/62 del 30.04.62. e successivi aggiornamenti)

**Imballaggio:** cartone

**Unità' di imballo:** 6 vasetti per scatola

### DICHIARAZIONE INGREDIENTI:

Carne di coniglio 83%, olio extravergine di oliva, sale, pepe rosa

### PRESENZA DI ALLERGENI AGGIUNTI

(Reg. CE 1169/2011 ): no



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Aspetto (forma, colore, consistenza):** colore rosa chiaro tipico della carne di coniglio cotta, immersa in olio extravergine di oliva.

**Sapore:** caratteristico. La singolare aromatizzazione prevista da ricetta esalta le caratteristiche sensoriali della carne utilizzata.

**Odore:** tipico, caratteristico.

### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G:

**Energia** 816kJ/195kcal

**Grassi** 12 g di cui acidi grassi saturi 2 g

**Carboidrati** 0 g di cui zuccheri 0 g

**Proteine** 22 g

**Sale** 0,7 g