

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