Coniglionatura
ALLEVATO ALL'APERTO

REV 02 del 16/09/2017

# PATÈ DI FEGATO DI CONIGLIO

**Identificazione prodotto**
Patè di fegato di Coniglio

**Codice EAN:**
8057017050018

**Codice Prodotto:**
001

**Categoria prodotto**
Prodotto a base di fegato di coniglio cotto, pronto all'uso.

**Modalità d'uso:**
Prodotto destinato al consumo tal quale. Va servito fresco, spalmato su dei crostini in abbinamento a salse o dolci a piacere

**Descrizione prodotto e tecnologia di produzione:**
La tecnologia di produzione prevede l'emulsionamento del fegato di coniglio pre-rosolato con l'aggiunta di spezie e altri ingredienti. Viene poi invasato e sottoposto a sterilizzazione in autoclave.

**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 e consumare entro breve termine.

**Modalità di conservazione durante il trasporto:**
Trasporto a temperatura ambiente.

**Peso netto unitario:** 100g

**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.
Unità di imballo: confezioni da 6 vasetti da 100g di prodotto, 324 confezioni x pallet, dim pallet 120x80x154 (H compresa di pallet)

**Dichiarazione ingredienti:**
fegato di coniglio 60%, BURRO, cipolla, olio extra vergine di oliva, sale, piante aromatiche, vino Ramandolo.
Il trattamento termico applicato a garanzia della qualità del paté puó determinare l'eventuale presenza di macchie brune sul bordo interno del vasetto.

**Presenza di allergeni aggiunti**
(Reg .Ce 1169/20111): BURRO, VINO (contenente SOLFITI) indicati nell'ingredientistica.

**Caratteristiche organolettiche:**
**Aspetto** (forma, colore, consistenza): si presenta di colore giallo chiaro, rosa-nocciola, tipico del foie gras cotto, e con zone particolarmente giallastre, dovute al grasso di coniglio separatosi naturalmente dalla massa del fegato durante il processo di cottura. E' di consistenza solida, compatta, perfettamente spalmabile.
**Sapore:** delicato, leggermente aromatizzato.
**Odore:** delicato, conferito dalla singolare aromatizzazione.

**Valori nutrizionali per 100g.:**
**Energia** 1446 kJ/ 350 kCal
**Grassi** 34,0g di cui acidi grassi saturi 19,9g
**Carboidrati** 0,9g di cui zuccheri 0,3g
**Proteine** 11,0g
**Sale** 0,6g

VECON S.S.–Via Lignano, 40–33050 Precenicco (UD) –Tel. +39 0431 589412 – Fax +39 0431.589412
info@coniglionatura.com – www.coniglionatura.com