

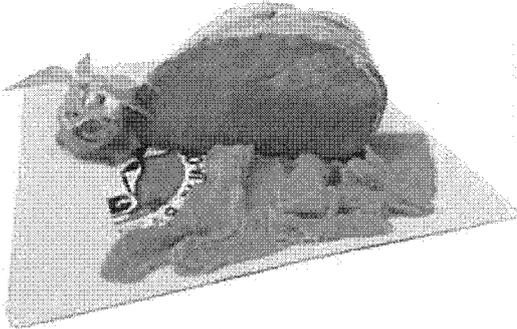


Linea "Oro Rosso Coalvi"
CARPACCIO DI BRESAOLA

Rev. 2
del 07.12.2016

Pag.1/1

SCHEDA TECNICA



L'ideale per chi ama la leggerezza, ma non vuole rinunciare al gusto. Un prodotto unico nel suo genere, dall'inconfondibile tenerezza, dal colore vivace, dal sapore delicato, dal profumo tenue, dalla consistenza morbida al palato, molto adatto alla preparazione di piatti tipicamente estivi.

INGREDIENTI: Carne di coscia di bovino di Razza Piemontese Origine Italia certificata con disciplinare IT007ET, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: E251, E250.

ALLERGENI	CONFEZIONAMENTO	PEZZATURA
Senza glutine. Senza derivati del latte.	Busta in propilene alimentare sottovuoto	trancio 2,5 - 3,5 kg

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Acqua	78,00 g
Valore energetico	kJ 502
Valore energetico	kcal 120
Grassi di cui acidi grassi saturi	2,00 g 0,85 g
Carboidrati di cui zuccheri	<0,5 g <0,5 g
Proteine	25,00 g
Sale	3,00 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	< 100 UFC/g
Clostridi solfito-riduttori	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g

DURATA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

90 giorni dalla data di produzione, nella confezione originale, chiusa, conservata a temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Dopo l'apertura della confezione conservare a temperatura compresa tra 0° e +4°C e consumare preferibilmente entro 7 giorni

Co&Co – ALLEVATORI PIEMONTESI

Sede Legale: Via Traves, 43 – 10151 Torino (TO) Sede operativa: Strada Trinità, 32/a – 12061 Carrù (CN)