

BERTI hamburger di coniglio



la cottura

In padella con un filo d'olio d'oliva a fuoco vivo, 4 minuti per lato, fino ad ottenere un bel colore dorato. NUOVA RICETTA

il tocco creativo dello chef i panini più divertenti e leggeri, adatti anche ai più piccoli

nato allevato e lavorato







hamburger di coniglio



| | Rev 02 c | del 02/07/2018 | cod art. 1 | 50201081206000 | | |
|-------------|---|-------------------|-------------|----------------|--------|--|
| , | valori nutrizionali medi per 100g di prodotto | | | | | |
| | , | valore energetico | 528 kj - 12 | 6 kcal | | |
| grassi | 5,8 g | di cui saturi | 2,4 g | proteine | 8,47 g | |
| carboidrati | 10 g | di cui zuccher | i 1g | sale | 0,98 g | |
| | | | | | | |

caratteristiche merceologiche

| materie prime ingredienti | carne di coniglio, acqua, aromi naturali, fibre vegetali, sale (sale iodato di potassio), destrosio, conservanti: E262. Antiossidanti: E300, E301, E331. Addensanti: E551, E504. |
|---------------------------|--|
| allergeni | NP |
| TMC | 7gg |
| composizione confezione | non frazionabile |
| provenienza | sezionamento e disosso di conigli selezionati |
| peso confezione | 0,20 kg (peso fisso) |
| modalità immagazzinamento | cella frigorifera |
| modalità conservazione | conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C |
| modalità distribuzione | automezzi con impianto frigorifero |
| modalità consumo | previa accurata cottura |

imballaggio parametri organolettici

| confezioni per cassa | 8 | colore | bianco rosato |
|----------------------------|----------------|-------------|---------------|
| imballo primario - vassoio | vassoio B52-27 | odore | gradevole |
| imballo secondario | 30 x 40 x h12 | consistenza | compatta |
| peso medio cassa | 1,60 kg | | |

caratteristiche chimiche

| sostanze ad effetto anabolizzante | limite legislativo |
|-----------------------------------|--------------------------|
| sostanze farmacologiche attive | |
| impiegate per profilassi e cura | limite legislativo |
| residui agenti contaminanti | limite legislativo |
| rapporto collagene/proteine | NA |
| tasso di grassi | vedi valori nutrizionali |

profilo microbiologico alla produzione

| C.B.T. | <500.000 u.f.c./ g |
|------------------------|--------------------|
| escherichia coli | <100 u.f.c. / g |
| staphylococcus aureus | <50 u.f.c. / g |
| salmonella | assente in 25 g |
| listeria monocytogenes | limite legislativo |
| | |

prodotto da azienda certificata IFS

via per Pieve Terzagni, 9 . 26033 Pescarolo . Cremona . telefono +39 0372 83 64 75 . fax +39 0372 83 48 63 per Berti Piero . Stabilimento e vendita . via Prati, 1160 . 47034 Forlimpopoli . (FC) telefono +39 0543 74 11 88 . fax +39 0543 74 13 14

