



BERTI

# arrosto di coniglio al "Parmigiano Reggiano"

**NUOVA  
RICETTA**



40 min

## la cottura

Nel forno bel caldo per 40 minuti a 190°C/200°C senza girare



**AUTORIZZAZIONE CONSORZIO  
PARMIGIANO REGGIANO**

porzioni  
**3/4**

nato allevato e lavorato



ITALIA



segui su facebook





BERTI

scheda tecnica

NUOVA RICETTA

## arrosto di coniglio al "Parmigiano Reggiano"

Rev 02 del 02/07/2018

cod art. 152201061606000

### valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

valore energetico 808 kj - 194 kcal

grassi	12,3 g	di cui saturi	5,78 g	proteine	16,8 g
carboidrati	4,0 g	di cui zuccheri	0,70 g	sale	0,65 g

### caratteristiche merceologiche

materie prime ingredienti	Carne di coniglio, carne di suino, acqua, Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio), fibra alimentare, amido di patata, sale (sale iodato di potassio), farina di riso, destrosio, aromi, antiossidanti: E331, E300, conservanti: E262.
allergeni	<b>prodotti derivati dal latte</b>
TMC	7gg
composizione confezione	non frazionabile
provenienza	disosso di conigli selezionati
peso confezione	0,55 kg
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

confezioni per cassa	6
imballo primario - vassoio	B5
imballo secondario	cartone 30 x 40 x h12
peso medio cassa	3,30 kg

### parametri organolettici

colore	rosa chiaro, aspetto lucente
odore	gradevole
consistenza	compatta

### 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

nato allevato e lavorato



info@bertipiero.com . www.bertipiero.com