



**BERTI**

# salsicce di coniglio

## la cottura

In padella moderatamente calda, girandole di tanto in tanto e bucherellandole con una forchetta.

**NUOVA  
RICETTA**

  
12 min

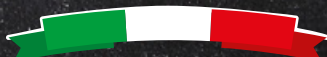
  
porzioni  
x2



**il tocco creativo dello chef**

*accompagnare con erbe aromatiche e spezie per gustosi finger food*

nato allevato e lavorato



ITALIA

seguici su facebook





BERTI

scheda tecnica

**NUOVA  
RICETTA**

## salsicce di coniglio

Rev 03 del 07/09/2018

cod art. 152 106 31

### valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

valore energetico		627 kj - 150 kcal	
<b>grassi</b>	8,1 g	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	3,1 g
<b>carboidrati</b>	0,0 g	<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
		<b>proteine</b>	19,3 g
		<b>sale</b>	2,38 g

### caratteristiche merceologiche

materie prime ingredienti	Carne di coniglio, carne di suino, aromi naturali, aromi, fibre vegetali, sale (sale iodato di potassio), destrosio, antiossidanti: E300, E301. Correttori di acidità: E331, E262.
allergeni	NP
TMC	8gg
composizione confezione	non frazionabile
provenienza	disosso di conigli selezionati
peso confezione	0,4 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	CX 303
imballo secondario	cartone 40 x 60 x h16
peso medio cassa	2,4 kg

### parametri organolettici

colore	rosa chiaro, aspetto lucente
odore	assenza di odori anomali
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
rappporto 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