



“Doppia Coppia” Cotto di Tacchino al Forno

Scheda Tecnica

IL CICLO PRODUTTIVO

La doppia fesa di tacchino, proveniente da materia prima fresca italiana, viene iniettata con salamoia composta esclusivamente da acqua, sali, zuccheri, aromi naturali senza l'aggiunta di polifosfati, glutine, derivati del latte e glutammato.

Gli aromi bolliti sono prodotti utilizzando vegetali e spezie intere.

Successivamente, la materia prima viene massaggiata per far assorbire completamente la salamoia e ammorbidire la massa muscolare, al fine di facilitare la successiva fase di stampaggio, che consiste nel posizionare la doppia fesa all'interno dello stampo, avvolto nello straccio, per la cottura che avviene nei forni a vapore.

Dopo la cottura, il prodotto viene raffreddato, tolto dagli stampi e confezionato sottovuoto.

Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, il tacchino viene sottoposto a un ulteriore trattamento termico.

Caratteristiche del Cotto di Tacchino al Forno “Doppia Coppia”

Trattasi di nr.2 doppie fese di tacchino ricavate da materia prima nazionale, pezzatura fresca kg. 4,50 l'una, senza aggiunta di polifosfati, derivati del latte, glutine e glutammato.

Il tacchino destampato, dopo il raffreddamento, viene avvolto in calza elastica protettiva richiudibile; successivamente cordato, confezionato sottovuoto in alluminio a finestra trasparente e pastorizzato.

INGREDIENTI: fesa di tacchino italiana, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, esaltatore di sapidità E 621, antiossidante E 316, conservanti E 250.

PEZZATURA: circa Kg. 8,00/8,50 cotta intera.

IMBALLO: in cartoni da 3 pezzi.

CONSERVAZIONE: scadenza 90 gg., temperatura conservazione 0°+ 2° C.