



## “DOPPIO PETTO” Tacchino arrosto monofesa

Prodotto con materia prima italiana

### IL CICLO PRODUTTIVO

La fesa di Tacchino maschio 100% italiano fresca rifilata del superfluo viene siringata con salamoia composta esclusivamente da acqua, sale, zuccheri, aromi naturali, senza l'aggiunta di polifosfati, glutine e derivati del latte.

La fesa viene successivamente zangolata per fare assorbire completamente il liquido di governo, segue la fase di stampaggio che consiste nel posizionare la fesa all'interno degli stampi (appositamente realizzati per ottenere una fetta omogenea) avvolta nello straccio, per la successiva fase di lenta cottura che avviene nei forni a vapore.

Dopo la cottura, il prodotto viene raffreddato, tolto dallo stampo legato e successivamente confezionato sottovuoto in sacco di alluminio a finestra trasparente.

Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, il Tacchino cotto è sottoposto ad un ulteriore trattamento termico di pastorizzazione.

### Caratteristiche del “Tacchino Doppio Petto” senza pelle avvolto nello straccio

Codice interno S0T68.

Trattasi di fesa intera fresca di tacchino maschio 100% italiano cotto al vapore, senza aggiunta di polifosfati, derivati del latte e glutine.

PEZZATURA: Kg.6,00.

CARTONI: da 4 pz.

SCADENZA: 90 gg.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0° + 2° C.

INGREDIENTI: carne di Tacchino 100% ITALIANA, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, E316, E621, E407, amidi, acqua conservanti E 250.