



Petto di Pollo al Curry

Prodotto con Materia Prima Italiana

IL CICLO PRODUTTIVO

IL PETTO DI POLLO 100% italiano fresco mondato del superfluo viene siringato con salamoia composta esclusivamente da acqua, sale, zuccheri, aromi naturali, senza l'aggiunta di polifosfati, glutine e derivati del latte.

Il petto viene successivamente zangolato per fare assorbire completamente il liquido di governo, segue la fase di stampaggio che consiste nel posizionare i petti all'interno degli stampi (appositamente realizzati per ottenere una fetta uniforme) avvolti nello straccio, previa distribuzione omogenea di superficie del CURRY, 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 a finestra trasparente.

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

Caratteristiche del "Petto di Pollo al Curry" senza pelle avvolto nello straccio.

Codice interno S0P68

Trattasi di Petto di pollo fresco 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 Pollo 100% ITALIANA, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, E316, E621, E407, amidi, acqua conservanti E 250.