



SOLO CARNI DI PREGIATI VITELLI
NATI, ALLEVATI E SELEZIONATI
IN
ITALIA

I PRONTI
NEL SACCO

le Specialità'
Lo Stinco di Vitello

• Ricetta al ginepro •

**DENOMINAZIONE
COMMERCIALE**

IL VITELLO DI CASA VERCELLI:
STINCO DI VITELLO - RICETTA AL GINEPRO

CODICE ARTICOLO

RPP9880000

INGREDIENTI

Carne di vitello origine Italia 92%, crema per carni [oli vegetali (olio di girasole, olio di girasole totalmente idrogenato), spezie e piante aromatiche (ginepro 0.2%), aglio, sale, destrosio, estratto di lievito, antiossidante: E306], aromi naturali. **Può contenere tracce di derivati del latte, sedano, senape e solfiti**

**CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE**

Prodotto conforme al Reg. CE 2073/2005

**MODALITÀ
DI CONFEZIONAMENTO**

Sottovuoto. Sacco sviluppato specificatamente per la cottura dei prodotti nello stesso sacco usato per la distribuzione. Tale modalità di confezionamento abbina le proprietà del sottovuoto alla convenienza di un prodotto pronto per la cottura in forno

PESO NETTO PER CONFEZIONE

Da 800 a 1000 gr

CONFEZIONI PER CARTONE

6

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra 0° e 4°C

MODALITÀ DI CONSUMO

Da consumarsi previa accurata e completa cottura

SCADENZA

21 giorni

MODALITÀ DI COTTURA

In forno tradizionale a 175°C per 150 min, previa foratura del sacchetto con forchetta



Eccellenza italiana
Solo carni di pregiati vitelli, nati, allevati e selezionati in Italia



Filiera garantita
Prodotti a filiera integrata con rintracciabilità certificata



Tagli di prima categoria
Ideali per ricette gustose a base di vitello



Facili da preparare
Già insaporiti e pronti per andare nel forno



STINCO DI VITELLO
RICETTA AL GINEPRO

Contatti

Vercelli s.p.a. - S.S. 230 Vercelli-Biella, 15 - 13030 Formigliana (VC)
Tel. +39 0161 877811 - Fax +39 0161 877830
info@gruppovercelli.it - www.gruppovercelli.it

