



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

I PRONTI
NEL SACCO

LINEA GASTRONOMIA

L'Arrosto Rustico

• Ricetta al rosmarino e basilico •

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

IL VITELLO DI CASA VERCELLI:
L'ARROSTO RUSTICO - RICETTA AL ROSMARINO E BASILICO

CODICE ARTICOLO

RPG9980000

INGREDIENTI

Carne di vitello origine Italia 92%, crema per carni [oli vegetali (olio di girasole, olio di girasole totalmente idrogenato), sale, spezie e piante aromatiche (basilico 0.1%, rosmarino 0.04%), aglio, cipolla, destrosio, estratto di lievito, antiossidante: E306], aromi naturali. **Può contenere tracce di glutine, uova, senape e solfiti, derivati del latte, sedano**

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 3 kg circa

CONFEZIONI PER CARTONE 2

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 140°C per 3 ore, 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 preparare l'arrosto



Facili da preparare
Già insaporiti e pronti per andare nel forno



L'ARROSTO RUSTICO
RICETTA AL ROSMARINO E BASILICO

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

