



I GIÀ COTTI NEL SACCO

## LA GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL BAROLO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	VCV GUANCIA DI VITELLO AL BAROLO GIÀ' COTTA NEL SACCO
DENOMINAZIONE ALIMENTO	Preparazione di carne di vitello precotta pronta a cuocere.
CODICE ARTICOLO	PPP9300000
EAN	8057681630493
ITF 14	80576816598995
INGREDIENTE PRIMARIO	CARNE DI VITELLO (con garanzia di Benessere Animale in allevamento CRENBA)
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO	ITALIA
BOLLO CE	IT 324 L CE
INGREDIENTI	di vitello 85%, crema al barolo 15%: vino Barolo 4,4% (SOLFITI), olio di girasole, sale, condimento per carni [proteine vegetali idrolizzate, sciroppo di barbabietola da zucchero, brodo di manzo (manzo, acqua, grasso di manzo), sale iodato (sale, iodato di potassio), concentrato di pomodoro, zucchero, amido di mais, ortaggi (carote, cipolla, peperone), oli vegetali (olio di colza, olio di girasole), estratto di lievito, aromi, farina di riso, malto destrina, miscela di spezie, aromi naturali, addensante: xantana, acidificante: acido citrico], amido di mais, sale, fiocchi di patata (patata, antiossidante: E392), farina di riso, fibra di cicoria, LATTE intero in polvere, UOVA intere in polvere, amido di tapioca, proteine del LATTE, sale, aromi, pepe bianco, Ortaggi disidratati (cipolla, carota, peperone), piante aromatiche in proporzione variabile (prezzemolo, origano), chiodi di garofano, Correttori di acidità: E 262 Acetato di sodio, E331 Citrato di sodio. Può contenere SEDANO.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Conforme al Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.
CARATTERISTICHE CHIMICHE (carne di vitello)	Conforme a Reg. CE 396/2005; Reg. CE 1881/2006; Reg. UE 37/2010 e successive modifiche.

<b>MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO</b>	Sottovuoto in film polimerico flessibile termostabile per cottura. Non forare la confezione.
<b>CONFEZIONI PER CARTONE</b>	6
<b>CARTONI PER PALLET</b>	80
<b>PESO NETTO PER CONFEZIONE</b>	280 g circa
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare a temperatura compresa tra 0° e +4°C.
<b>SHELF LIFE</b>	60 giorni
<b>MODALITÀ DI PREPARAZIONE</b>	Estrarre il prodotto precotto dal sacchetto. Affettare e riporre in pentola o in una pirofila con il proprio fondo di cottura; riscaldare in forno tradizionale per 15 minuti a +180°C, in forno a microonde a intensità media per 3-5 minuti o in padella a fuoco medio per 3/5 minuti.
<b>INDICAZIONI POST APERTURA</b>	Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore. È possibile congelare il prodotto confezionato entro la data di scadenza: consumare preferibilmente entro 3 mesi scongelando completamente prima dell'utilizzo.

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI*</b>	Microrganismi a 30°C	< 1x10 <sup>5</sup>	ufc/g
	Enterobatteriacee	< 10	ufc/g
	Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus e altre specie) a 37°C	< 10	ufc/g
	Salmonella spp	assente	/10 g
	Listeria monocytogenes	assente	/10 g

\* garantiti sino a quando il prodotto è sotto la responsabilità della Vercelli spa; LIMITI ex Reg CE 2073/05 e smi o da parametri di autocontrollo

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	Valori medi per 100 g di prodotto		%AR ** per 100 g
	Energia	798 kJ - 191 kcal	9.6%
	Grassi	12 g	17.1%
	di cui saturi	4 g	20.0%
	Carboidrati	3.8 g	1.5%
	di cui zuccheri	0 g	0.0%
	Proteine	17,0 g	34.0%
	Sale	1,80 g	30.0%

\*\* AR=assunzione di riferimento di un adulto medio (840 kJ/2000 Kcal). Il valore può variare in funzione del fabbisogno giornaliero

Revisione del 02/05/2022



GRUPPO VERCELLI  
 S.S. Vercelli-Biella 13030 Formigliana (VC)  
 Per suggerimenti, consigli o altre informazioni  
 +39 0161 877811 | consumatori@ilvitellodicavasvercelli.com