



LINEA GASTRONOMIA

L'ARROSTO RUSTICO

Ricetta rosmarino e basilico

| | |
|--|---|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | L'ARROSTO RUSTICO |
| CODICE ARTICOLO | RPG9980000 |
| CODICE EAN | 2812422 |
| INGREDIENTI | <p>Preparazione di carne di vitello (età alla macellazione inferiore a 8 mesi) pronta a cuocere.</p> <p>Ingredienti: carne di vitello 92%, condimento per carni [olio di girasole (contiene emulsionante: E471), sale, piante aromatiche (aglio in polvere, basilico 1%, prezzemolo, rosmarino 0,4%), estratto di lievito, spezie (pepe bianco), ortaggio disidratato (cipolla in polvere), antiossidante: estratto di rosmarino].</p> <p>SENZA GLUTINE. Può contenere UOVA, LATTE, SEDANO.</p> |
| BOLLO CE | IT 235 M CE |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | Conforme al Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche. |
| CARATTERISTICHE CHIMICHE | Conforme a Reg. CE 396/2005; Reg. CE 1881/2006; Reg. UE 37/2010 e successive modifiche. |
| MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO | Sottovuoto in film polimerico flessibile sviluppato specificatamente per cottura. |
| PESO NETTO PER CONFEZIONE | 3000 g |
| 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 secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Non indicato per soggetti allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti (evidenziati in grassetto nell'elenco ingredienti). |
| SHELF-LIFE | 21 giorni |
| MODALITÀ DI COTTURA | <p>Preriscaldare il forno tradizionale a 160°C. Il prodotto è adatto ESCLUSIVAMENTE ALLA COTTURA IN FORNO TRADIZIONALE. Rispettare le condizioni di temperatura indicate. Togliere il cartoncino e mettere il prodotto in una pirofila senza toglierlo dal sacco di confezionamento ma forandolo nella parte superiore ad esempio con una forchetta e lasciando lo spazio sufficiente affinché il sacco possa gonfiarsi.</p> <p>Cuocere per 120 minuti utilizzando la cottura tradizionale (no funzione grill o ventilato).</p> <p>A fine cottura, dopo aver tolto il prodotto dal forno, tagliare con le forbici il sacco sul lato corto avendo cura di afferrare il prodotto senza scottarsi e versare il contenuto in un piatto di portata al momento del taglio fare attenzione alla fuoriuscita di vapore per evitare scottature.</p> |

| | | | |
|----------------------------------|---|---------------------|-------|
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI* | Microrganismi a 30°C | 1x10 ⁵ | ufc/g |
| | Enterobatteriacee | 1x10 ³ | ufc/g |
| | Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus e altre specie) a 37°C | 100 | ufc/g |
| | Spore clostridi solfito-riduttori a 37°C | 100 | ufc/g |
| | Salmonella spp | assente | /10 g |
| | Listeria monocytogenes | assente | /25 g |
| | Escherichia coli β-glucuronidasi positivi | < 1x10 ² | ufc/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

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE | Valori medi per 100 g di prodotto | | %AR ** per 100 g |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------|------------------|
| | Energia | 753 KJ - 181 Kcal | 9% |
| | Grassi | 12 g | 17% |
| | di cui saturi | 4.8 g | 24% |
| | Carboidrati | <0.5 g | 0% |
| | di cui zuccheri | <0.5 g | 0% |
| | Proteine | 17 g | 34% |
| | Sale | 1.1 g | 18% |

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

Revisione del 17/01/22



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