



LINEA GASTRONOMIA

IL BRASATO AL BAROLO

Ricetta al Barolo

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	VCV BRASATO AL BAROLO
CODICE ARTICOLO	RPG9820000
CODICE EAN	2395521
INGREDIENTI	<p>Preparazione di carne di vitello (età alla macellazione inferiore a 8 mesi) pronta a cuocere.</p> <p>Ingredienti: carne di vitello 88%, 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], fiocchi di patata (patata, antiossidante: E392), fibra di cicoria, LATTE intero in polvere, UOVA intere in polvere, amido di tapioca, proteine del LATTE, sale, aromi, pepe bianco, piante aromatiche in proporzione variabile (prezzemolo, origano), chiodi di garofano, Correttori di acidità: E 262 Acetato di sodio, E 331 Citrato di sodio.</p> <p>SENZA GLUTINE. Può contenere 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 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 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 brasato 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	556 KJ - 132 Kcal	7 %
Grassi	5.2 g	7 %	
di cui saturi	1.9 g	10%	
Carboidrati	<0.5 g	0%	
di cui zuccheri	<0.5 g	0%	
Proteine	21 g	42%	
Sale	0.68 g	11%	

** 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