



SOLO CARNI DI PREGIATI VITELLI
NATI, ALLEVATI E SELEZIONATI

IN
ITALIA

I PRONTI NEL SACCO

IL GRAND'ARROSTO

Ricetta classica



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	IL GRAND'ARROSTO - RICETTA CLASSICA
CODICE ARTICOLO	RPP9840138
CODICE EAN	8057681630394
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%, origano), estratto di lievito, spezie (pepe bianco), ortaggio disidratato (cipolla in polvere, carota, peperone), 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	1000 g
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 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	35 giorni
MODALITÀ DI COTTURA	<p>Preriscaldare il forno tradizionale a 175°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	630 KJ - 151 Kcal	8%
Grassi	8.8 g	13%	
di cui saturi	2.1 g	11%	
Carboidrati	<0.5 g	0%	
di cui zuccheri	<0.5 g	0%	
Proteine	18 g	36%	
Sale	0.83 g	14%	

** 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