



SOLO CARNI DI PREGIATI VITELLI
NATI, ALLEVATI E SELEZIONATI

IN
ITALIA

I PRONTI NEL SACCO

L'OSSOBUCO DI VITELLO

Ricetta classica milanese



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	L'OSSOBUCO DI VITELLO - RICETTA CLASSICA MILANESE
CODICE ARTICOLO	RPP9990138
CODICE EAN	8057681630417
INGREDIENTI	<p>Preparazione di carne di vitello (età alla macellazione inferiore a 8 mesi) pronta a cuocere.</p> <p>Ingredienti: carne di vitello origine Italia 92%, Condimento per carni [Olio vegetale (da ravizzone), olio di girasole, acqua potabile, proteine vegetali idrolizzate, sciroppo di barbabietola da zucchero, brodo di manzo (manzo, acqua potabile, grasso di manzo), sale, sale iodato (sale, iodato di potassio), concentrato di pomodoro, zucchero, ortaggi (carota, cipolla), piante aromatiche (rosmarino, carota, SEDANO), estratto di lievito, aroma, farina di riso, maltodestrina, miscela di spezie, aromi naturali, acidificante: acido citrico] amido di mais, succo di limone (SOLFITI).</p> <p>SENZA GLUTINE. Può contenere UOVA, LATTE.</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 circa
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	28 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 90 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	508 KJ - 121 Kcal	6%
Grassi	5.0 g	7%	
di cui saturi	1.1 g	6%	
Carboidrati	<0.5 g	0%	
di cui zuccheri	<0.5 g	0%	
Proteine	19 g	38%	
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