IL VITELLO DI CASA VERCELLI

SOLO VITELLI ALLEVATI IN ITALIA

I PRONTI NEL SACCO
IL BRASATO AL BAROLO



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	VCV BRASATO AL BAROLO
PESO NETTO	1000 g
EAN 13	8057681630387
CODICE ARTICOLO	RPP9820138
INGREDIENTE PRIMARIO	CARNE DI VITELLO (con garanzia di Benessere Animale in allevamento CLASSYFARM)
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto in film polimerico flessibile termostabile per cottura.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura compresa tra 0° e +4°.
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	Da consumarsi previa accurata e completa cottura secondo le indicazioni riportate sulla confezione.
INDICAZIONI POST APERTURA	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. Cuocere per 120 minuti utilizzando la cottura tradizionale (no funzione grill o ventilato). A fine cottura, dopo aver tolto il prodotto dal forno, tagliare con le forbici il sacco sul lato corto e versare il contenuto in un piatto di portata. AL MOMENTO DEL TAGLIO FARE ATTENZIONE ALLA FUORIUSCITA DI VAPORE PER EVITARE SCOTTATURE.
ALLERGENI	**NESSUNO. SENZA GLUTINE.**

VERCELLI S.P.A.
S.S. Vercelli-Biella 13030 Formigliana (VC)
Per suggerimenti, consigli o altre informazioni: +39 0161 877811 | consumatori@ilvitellodicasavercelli.com
www.ilvitellodicasavercelli.it – www.gruppovercelli.it