



SALUMI ITALIANI



GRATIA è un marchio di Pianeta Alimentare S.r.l.

**Descrizione generale del prodotto**

Denominazione	<b>STINCO DEL PIAVE - STINCO DI PROSCIUTTO AL FORNO S/COTENNA</b> senza derivati del latte, senza glutine e senza polifosfati aggiunti.		
Codice prodotto	4811		
Ingredienti	Carne di suino (Origine: <b>UE</b> ), sale, destrosio, saccarosio, sciroppo di glucosio, aroma, spezie, erbe.		
Shelf life	120 gg dalla data di confezionamento		
Modalità di conservazione	Temp. 0°C/ +4°C		

**Confezionamento e Logistica**

Formato	Naturale	Imballo	Cartoni
Pezzatura	Gr 750	Pezzi per cartone	10 pezzi
Confezione	Sacco nylon + Sacco kraft	Cartoni per pallet	36 cartoni
Codice Ean	8002064048112	N. colli per strato	6 cartoni
Dimensione Cartone (h x l x p)	21 x 28 x 49		

**Parametri microbiologici**

Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g	Enterobatteri	< 10 UFC/g
Salmonella	N.R./25 g	Listeria monocytogenes	N.R./25 g

**Valori nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)**

Valore energetico	152 Kcal (637 Kj) / 100g	
Grassi	7,8 g / 100g	di cui Acidi grassi saturi 3,2 g / 100g
Carboidrati	2,4 g / 100g	di cui Zuccheri 2,4 g / 100g
Proteine	18,7 g / 100g	
Sale	2,4 g / 100g	

**Parametri organolettici**

Colore	Tipico della carne cotta al forno
Aroma	Delicato
Sapore	Dolce

**Additivi aggiunti**

Nessuno

**Allergeni**

Non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. (Ue) 1169/2011.

**Garanzie fornite**

Assenza di glutine e suoi derivati	Assenza di OGM e loro derivati	Assenza di polifosfati aggiunti
Assenza di glutammato aggiunto	Assenza di derivati del latte	Assenza di conservanti

**Caratteristiche**

Stinco di prosciutto selezionato, per qualità e peso. Il prodotto viene marinato e massaggiato per 24 ore con sale ed erbe di montagna. La lenta cottura di diverse ore esalta la morbidezza, il gusto e l'inconfondibile profumo dello Stinco del Piave. Un ottimo secondo piatto tradizionale, ideale per la stagione invernale, ma che risulta appetitoso anche nella stagione estiva.

**Metodo di preparazione**

- a. IN FORNO: senza la confezione sottovuoto, con liquido di cottura - per ca. 20 minuti a 180°C;
- b. IN MICROONDE: senza la confezione sottovuoto, con liquido di cottura - per ca. 10 minuti a media intensità;
- c. IN PENTOLA: con la confezione sottovuoto - per ca. 20 minuti in acqua bollente, poi tagliare la confezione e far uscire il liquido di cottura.

**Stabilimento di produzione** Via Monte Grappa 33/35 - 31020 Vidor (TV) Bollo sanitario IT 1066 L CE

Rev. 1 del 02.12.2020

**Controllo qualità**

*Andriughetto Pietro*

**PIANETA ALIMENTARE S.r.l.**

Cap. Sociale Euro 1.300.000,00 i.v.



Sede legale, Amministrativa e Commerciale: Z.I. Centro Direzionale ASI - 97100 RAGUSA (RG) - Tel. 0932 667277 Tel. 0932 667282 Fax 0932 667268 - info@pianetalimentare.it - Pec: pianetalimentare@bepec.it - C.F. 11177300156 - P.Iva IT03330150263 - Cod. sdi: WP7SE2Q

Stabilimento di produzione: Via Monte Grappa, 33/35 - 31020 VIDOR (TV) - Tel. 0423 987151 Fax 0423 987752 amministrazione@pianetalimentare.it - Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana