



SALUMI ITALIANI

Descrizione generale del prodotto

Denominazione	STINCO DEL PIAVE – Stinco di prosciutto al forno senza cotenna
Codice prodotto	4811
Ingredienti	Carne di suino (Origine: UE), sale, destrosio, saccarosio, sciroppo di glucosio, aroma, spezie, erbe.
Shelf life	120 gg dalla data di confezionamento
Conservazione	Temp. °C / +4 °C



Confezionamento e logistica

Formato	Naturale	Imballo	Cartoni
Pezzatura	Gr 750 peso fisso	Pezzi per cartone	10 pezzi
Confezione	Nylon + Sacco kraft	Cartoni per pallet	36 cartoni
Codice Ean 128 (PZ-CRT)	88002064048118	N. colli per strato	6 cartoni
Codice Ean 13	8002064048112	Misure Cartone (h x l x p)	21 x 28 x 49 cm

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	158 Kcal (662 Kj) / 100g	
Grassi	7,5 g / 100g	di cui Acidi grassi saturi 3,1 g / 100g
Carboidrati	0,6 g / 100g	di cui Zuccheri 0 g / 100g
Proteine	22 g / 100g	
Sale	1,5 g / 100g	

Parametri organolettici

Colore	Tipico della carne cotta al forno
Aroma	Delicato
Sapore	Dolce

Additivi aggiunti

Nessuno

Allergeni & garanzie fornite

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

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	

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

- IN FORNO: senza la confezione sottovuoto, con liquido di cottura - per ca. 20 minuti a 180°C;
- IN MICROONDE: senza la confezione sottovuoto, con liquido di cottura - per ca. 10 minuti a media intensità;
- 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. 11 del 12.04.2024

Controllo qualità

Andrighetto 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 - info@pianetalimentare.it

Stabilimento di produzione: Via Monte Grappa, 33/35 - 31020 VIDOR (TV) - Tel. 0423 987151 - amministrazione@pianetalimentare.it