

Componenti

Ingredienti

Carne di suino

Salsa BBQ 6% (passata di pomodoro 35%, aceto di alcol, zucchero, sale, amido modificato, melassa, aroma di fumo, spezie, estratto di spezie, estratto di erbe (contiene **Sedano**), aromi addensanti: gomma xantano)

Sale

Aromi

Aromi di affumicatura

Zucchero

Spezie

Senza Glutine

Senza conservanti

Informazioni Nutrizionali

Dichiarazione Nutrizionali calcolati

	Per 100 g
Energia	750 kJ
	180 kcal
Grassi	11 g
di cui acidi grassi saturi	4,0 g
Carboidrati	1,2 g
di cui zuccheri	1,2 g
Proteine	19 g
Sale	1,8 g

Descrizione Prodotto

Brand

Casa Modena - maestri nei salumi -

Caratteristiche

Vero gusto americano

Senza polifosfati aggiunti

Denominazione di vendita

Stinco precotto in salsa BBQ

Marketing

Marketing Brand

In una terra ricca di cultura gastronomica nascono i prodotti dei Maestri dei Salumi di Casa Modena, brand veicolo di affidabilità nel tempo

Heinz: Innovazione e gusti autentici sono i punti di forza di Heinz, grazie ai quali riesce ad aggiungere quel tocco in più che rende ogni piatto migliore

Due marchi che hanno fatto la storia uniscono le forze per una ricetta di grande qualità. L'esperienza di Casa Modena nella selezione, taglio e produzione di carne si combina con la secolare di Heinz di arricchire il gusto.

Marketing prodotto

La tradizione dello stinco si tuffa nella tradizione delle salse. Lo stinco Casa Modena diventa croccante fuori e morbido dentro, cotto lentamente insieme alla Salsa Barbecue Heinz, dal sapore leggermente affumicato ma molto delicato, un condimento mellifluido che spiazza e delizia. Il risultato è un sapore convincente, che al palato ha note vintage e rimanda all'idea del sogno americano di Heinz.

Questa confezione è certificata FSC realizzata con carta proveniente da fonti forestali correttamente gestite, nel rispetto delle foreste del mondo.

Salute e stile di vita

Allergeni

Senza glutine

Sedano - contiene

Additivi

Senza conservanti

Conservazione e uso

Tipo di conservazione

Ambiente

Indicazioni di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto

Consigli di cottura

Modalità di cottura al forno:

- disporre lo stinco su una teglia, avendo l'accortezza di poggiare sul prodotto la salsa rimasta all'interno del sacchetto; la misura del tegame deve essere proporzionata alla dimensione dello stinco.
- Cuocere per 25 minuti in forno ventilato a 200°C già caldo. I primi 10 minuti coprire il prodotto con un foglio di stagnola. Proseguire i restanti 15 minuti scoprendo il prodotto.
- Terminare la cottura, adagiare lo stinco su piatto di portata e versare il liquido rimasto in teglia sul prodotto.

Avvertenza

Qualora la busta ed il prodotto risultino accidentalmente danneggiati, si raccomanda di non consumare il prodotto e di restituirlo al fornitore per la sua sostituzione

Confezionamento

Dimensione imballaggio

850 e

Il peso del prodotto è da considerarsi comprensivo di liquido di cottura.

Unità

Grammo

Tipo di Imballaggio

Busta sottovuoto e astuccio contenitore

Origine

Prodotto in Italia

Carne origine: UE

Bollo IT 1148 L CE

Raccolta differenziata

Astuccio esterno - PAP 21 - raccolta CARTA /

Busta interna - C/PP90 - raccolta INDIFFERENZIATA

Informazioni sul produttore

Indirizzo produttore

Grandi Salumifici Italiani S.p.A. strada Gherbella 320, Modena - Italia

Servizio clienti: numero verde 800-015845