

## Componenti

### Ingredienti

Carne di suino

Salsa alla birra [birra (acqua, malto **d'orzo**, luppolo lievito) zucchero di canna integrale, purea di mela, amido modificato di mais, aceto di mele, sale, succo di limone, paprika affumicata, aglio in polvere, conservante: sorbato di potassio)]

Sale

Spezie

Contiene Glutine

Può contenere tracce di **uova, soia, latte, frutta a guscio, sedano e semi di sesamo**

## Informazioni Nutrizionali

Dichiarazione Nutrizionali calcolati

	Per 100 g
Energia	676 kJ
	162 kcal
Grassi	10 g
di cui acidi grassi saturi	3,6 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	18 g
Sale	1,6 g

## Descrizione Prodotto

### Brand

Casa Modena - maestri nei salumi -

### Caratteristiche

Carne morbidissima massaggiata nella birra per 24 ore e cotta lentamente a vapore

## **Denominazione di vendita**

Stinco precotto alla birra

## **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, come lo stinco Casa Modena, morbido e delicato.

Peroni: da più di 175 anni peroni unisce gli italiani da Nord a Sud. Peroni Gran Riserva Doppio Malto è una birra fatta con malto 10% italiano Bronzato e, dal gusto intenso ed equilibrato, con aroma di cereali e malto tostato, leggermente speziato.

Due marchi che hanno fatto la storia uniscono le forze per una ricetta di grande qualità. L'esperienza di Casa Modena nei salumi si combina con l'eccellenza della birra Peroni Gran Riserva Doppio Malto, per dar vita ad uno stinco dall'aroma e dal gusto unico e caratterizzato.

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**

Glutine - contiene

Uova, soia, latte, frutta a guscio, sedano e semi di sesamo - può contenere

## **Conservazione e uso**

### **Tipo di conservazione**

Ambiente

### **Indicazioni di conservazione**

Conservare in luogo fresco e asciutto

### **Consigli per la cottura**

Modalità di cottura:

- Forno: versare il contenuto della busta in una teglia. Cuocere per 25 minuti in un forno ventilato a 200°C già caldo.
- Microonde: aprire la confezione, versare il contenuto in un piatto adatto al forno a microonde. Non coprire cuocere per 10 minuti a 600 WATT. Girare lo stinco a metà cottura.

**Terminata la cottura adagiate lo stinco su un piatto da portata e bagnare con il fondo di cottura.**

## **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**

730 g 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