



# STINCO

di prosciutto arrosto

**Dichiarazione nutrizionale /  
Nutritional declaration**

**Valori medi per / Average values for 100g**

<b>Energia / Energy</b>	<b>761 kJ / 182 kcal</b>
<b>Grassi / Fat</b>	<b>9 g</b>
<b>Di cui acidi grassi saturi / of which saturates</b>	<b>2,3 g</b>
<b>Carboidrati / Carbohydrates</b>	<b>0,5 g</b>
<b>Di cui zuccheri / of which sugars</b>	<b>0,5 g</b>
<b>Proteine / Proteins</b>	<b>25 g</b>
<b>Sale / Salt</b>	<b>2 g</b>

**La tradizione  
pronta in tavola**



# STINCO

## di prosciutto arrosto

### MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1) **IN PENTOLA:** Immergere la busta sigillata in acqua fredda e portare ad ebollizione. Lasciare bollire per 30 minuti circa. Togliere la busta dall'acqua calda. Tagliare lungo il lato minore e far scivolare lo stinco sul piatto da portata. 2) **IN FORNO:** Togliere la confezione sottovuoto e mettere lo stinco in una teglia adatta. Riscaldare per ca. 30 min. in forno preriscaldato a 180°C. 3) Servire ben caldo. Lo squisito fondo di cottura può essere utilizzato per guarnire il piatto.

### INFORMAZIONI AL CONSUMATORE

Non consumare lo stinco se la confezione presentasse lacerazioni o forature accidentali. La perfetta aderenza dell'involucro al prodotto è indice di buona conservazione. La foto è puramente rappresentativa di una ricetta realizzabile con lo stinco contenuto in questa confezione. Prodotto a lunga conservazione. Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro un giorno. Vedere sul fondo della confezione per le informazioni: da consumarsi preferibilmente entro fine, numero di lotto e peso del prodotto.

### SERVING SUGGESTION

1) **IN POT:** Immerse the dosed pack into cold water and boil for about 30 minutes. Remove the pack from boiling water. Cut the short side and remove the Shank. 2) **IN OVEN:** Remove the vacuum pack and place the shank in a baking tray. Cook for about 30 minutes in a preheated oven at 180°C. 3) Serve hot with your favourite side-dishes.

### CONSUMER INFORMATIONS

Do not eat the Shank if the packaging is lacerated or pierced. The perfect adherence of the wrapping to the product is index of a good preservation. The image is just representative of a possible recipe with the shank contained in this packaging. Long-life product. Keep in a cool place away from heat sources. Once opened keep refrigerated and use within one day. Best before end / Batch / Weight: see on the bottom of the pack.

### RACCOLTA DIFFERENZIATA



SCATOLA  
CARTONE  
ESTERNA

PAPZI  
CARTA



INVOLUCRO  
INTERNO

CPP90  
PLASTICA

verifica le indicazioni del tuo comune

### Stinco arrostito

**OTTIMO  
AL FORNO**



### INGREDIENTI

Stinco di suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, piante aromatiche.

### Precooked Roasted Shank

#### INGREDIENTS:

Pork shank, salt, dextrose, natural flavours, spices, aromatic plants. Gluten free. Dairy free.

Peso del prodotto e suo fondo di cottura.  
Product weight and its cooking liquid.

Raspini S.p.A. - via Pisana 73  
10060 - Scalenghe (TO) - Italy  
[www.raspinisolum.it](http://www.raspinisolum.it)

