



STINCO

di prosciutto arrosto

**Dichiarazione nutrizionale /
Nutritional declaration**

Valori medi per / Average values for 100g

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

**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

IT 160 L
CE