

SCHEDA TECNICA

Patè di Fagiolo alla " Vernaccia di San Gimignano "

INGREDIENTI:

Carne di FAGIANO 65%
Cipolle Dorate
Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano
Patate
Vino Bianco Vernaccia di San Gimignano 0.50%
Burro
Aglio
Sale Marino
Pepe Nero

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CIPOLLE E AGLIO PER CIRCA 1 ORA. AGGIUNGIAMO LA CARNE A PEZZI E IL VINO. FACCIAMO BOLLIRE PER UN'ORA. DOPO DI CHE AGGIUNGIAMO LE PATATE PRECEDENTEMENTE BOLLITE, SALE ,PEPE ,.PORTIAMO A FINE COTTURA PER ALTRE 2 ORE. MACINIAMO IL PRODOTTO E LO METTIAMO POI IN BARATTOLI DI VETRO , FACCIAMO STERILIZZARE IN AUTOCLAVE .

IL PRODOTTO ASSUME UNA SCADENZA DI 24 MESI DAL MOMENTO DELLA PRODUZIONE.

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO CAUSARE ALLERGIE E INTOLLERANZE

PUO' CONTENERE TRACCE : PESCE, SEDANO.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto: Energia 560 kj (138kcal), Grassi 10,1g (acidi grassi saturi 2,2g), Carboidrati 3g (di cui zuccheri 3), Proteine 6,5g, Sale 0,90g