

“LA CUCINA”
di Caruso Rosalia
Via Vinca, 6
50051 Castelfiorentino

SCHEDA TECNICA

CROSTINO TOSCANO

INGREDIENTI:

FEGATI E CUORI DI POLLO
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CIPOLLE
POLPA di POMODORO
VINO BIANCO
CAPPERI
ACCIUGHE
CAROTE
SEDANO
SALE
PEPE NERO

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CIPOLLE CAROTE E SEDANO PER CIRCA 1 ORA AGGIUNGIAMO I FEGATI E CUORI DI POLLO PRECEDENTEMENTE SBOLLENTATI E IL VINO. FACCIAMO BOLLIRE PER UN'ORA. DOPO DI CHE AGGIUNGIAMO LA POLPA DI POMODORO, SALE, PEPE ,CAPPERI E ACCIUGHE PORTIAMO A FINE COTTUA. METTIAMO POI IL PRODOTTO IN BARATTOLI DI VETRO E FACCIAMO STERILIZZARE IN AUTOCLAVE .
IL PRODOTTO ASSUME UNA SCADENZA DI 24 MESI DAL MOMENTO DELLA PRODUZIONE.
NON CONTIENE COLORANTI NE CONSERVANTI.

**GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO CAUSARE ALLERGIE E INTOLLERANZE
PUO' CONTENERE TRACCE DI: , LATTE.**

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia 1160 kj (281 kcal)
Grassi 26,9 g (di cui acidi grassi saturi 7,5 g) – Carboidrati 1,9 g
(di cui zuccheri 1,9 g) – Proteine 7,8 g – Sale 0,96 g