

**“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