

SCHEDA TECNICA

CROSTINO con” CINTA SENESE DOP”

INGREDIENTI:

FEGATO DI SUINO (CINTA SENESE DOP) 45%
CIPOLLE
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CARNE SUINA “CINTA SENESE DOP” 5%
POLPA DI POMODORO
VINO BIANCO
CAPPERI
ACCIUGHE
BURRO (LATTE)
SEDANO
CAROTE
SALE
PEPE

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO BOLLIRE IL FEGATO GIA’ TAGLIATO IN ACQUA. LO TRITIAMO E LO AGGIUNGIAMO ALLE CIPOLLE FATTE SOFFRIGGERE CON IL SEDANO E LE CAROTE, AGGIUNGIAMO LA CARNE IL VINO BIANCO E IL BURRO FACCIAMO BOLLIRE METTIAMO LA POLPA DI POMODORO E LO FACCIAMO BOLLIRE A FINE COTTURA AGGIUNGIAMO CAPPERI E ACCIUGHE 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 VI E’ ALCUN TIPO DI COLORANTI NE CONSERVANTI.

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO CAUSARE ALLERGIE E INTOLLERANZE

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia 1295 kj (313 kcal)
Grassi 29,9 g (di cui acidi grassi saturi 8,5 g) – Carboidrati 1,8 g
(di cui zuccheri 1,8 g) – Proteine 9,3 g – Sale 0,90