

“LA CUCINA”
di CARUSO ROSALIA
Via vinca,6
50051 Castelfiorentino(FI)

SCHEMA TECNICA

RAGU’ “IL MAGNIFICO”

Ingredienti:

POLPA DI POMODORO
CIPOLLE ROSSE
CARNE BOVINA IGP “VITELLONE BIANCO DELL’APPENNINO CENTRALE”
RAZZA CHIANTINA 20%
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CARNE SUINA (CINTA SENESE DOP)15%
VINO ROSSO CHIANTI
PREZZEMOLO
CAROTE
SEDANO
ROSMARINO
ALLORO
SALE
PEPE

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE CIPOLLE, CAROTE, PREZZEMOLO, SEDANO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PER CIRCA 2 ORE. AGGIUNGIAMO LA CARNE ED IL VINO ROSSO CHIANTI METTIAMO POLPA DI POMODORO, SALE E PEPE. FACCIAMO BOLLIRE X 2 ORE, MEZZ’ORA PRIMA DI TOGLIERE DAL FUOCO AGGIUNGIAMO ROSMARINO E LE FOGLIE DI ALLORO CHE VENGONO POI TOLTE A FINE COTTURA PERCHÉ NE RIMANGA L’AROMA ED IL SAPORE. METTIAMO IL PRODOTTO IN BARATTOLI DI VETRO E FACCIAMO STERILIZZARE IL PRODOTTO IN AUTOCLAVE. IL PRODOTTO ASSUME UNA SCADENZA DI 24 MESI. NON VI E’ ALCUN TIPO DI COLORANTI, NE CONSERVANTI.

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO CAUSARE ALLERGIE E INTOLLERANZE

PUO’ CONTENERE TRACCE: PESCE, LATTE.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto: Energia 519 kj (125kcal), Grassi 9,8g (acidi grassi saturi 2,5g), Carboidrati 3 g (di cui zuccheri 3), Proteine 6,2g, Sale 0,79g