

SCHEDA TECNICA

RAGU' DI ANATRA all'ARANCIA

INGREDIENTI:

POLPA DI POMODORO
CARNE DI ANATRA 35%
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CIPOLLE ROSSE
VINO BIANCO
SEDANO
ARANCIA 5%
PREZZEMOLO
SALE
PEPE NERO

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LE VERDURE (CIPOLLE- SEDANO E PREZZEMOLO) PER CIRCA 2 ORE. AGGIUNGIAMO LA CARNE TRITATA E IL VINO. FACCIAMO BOLLIRE PER UN'ORA. DOPO DI CHE AGGIUNGIAMO LA POLPA DI POMODORO, SALE PEPE, PORTIAMO A FINE COTTURA PER ALTRE 2 ORE AGGIUNGENDO L'ARANCIA.

METTIAMO POI IL PRODOTTO IN BARATTOLI DI VETRO E FACCIAMO STERILIZZARE IN AUTOCLAVE.

IL PRODOTTO ASSUME UNA SCADENZA DI 24 MESI.

NON CONTIENE CONSERVANTI E COLORANTI.

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO CAUSARE ALLERGIE E INTOLLERANZE

PUO' CONTENERE TRACCE: PESCE, LATTE.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia 517 kj (124 kcal)
Grassi 8,6 g (di cui acidi grassi saturi 2,2 g) – Carboidrati 3,2 g
(di cui zuccheri 3,2 g) – Proteine 8,5 g – Sale 0,87 g