

SCHEDA TECNICA

RAGU' DI CAPRIOLO

INGREDIENTI:

POLPA DI POMODORO
CARNE DI CAPRIOLO 35%
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CIPOLLE ROSSE
CAROTE
VINO ROSSO
SEDANO
PREZZEMOLO
SALE
SPEZIE (FRUTTI DI CORIANDOLI – CANNELLA – CHIODI DI GAROFANI – NOCE
MOSCATA – ZENZERO)
UVA SULTANINA
PINOLI
PEPE

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE VERDURE (CIPOLLE-CAROTE- 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 E SPEZIE, PORTIAMO A FINE COTTURA PER ALTRE 2 ORE. 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 580 kj (139 kcal) – Grassi 11,7g (di cui acidi grassi saturi 1,1 g) – Carboidrati 3,4 g (di cui zuccheri 3,4 g) – Preteine 6,0g – Sale 1,20 g