

# SCHEDA TECNICA

## RAGU' DI CINGHIALE

### INGREDIENTI:

POLPA DI POMODORO  
CARNE DI CINGHIALE 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 NERO

### 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 DAL MOMENTO DELLA PRODUZIONE.**

**NON CONTIENE COLORANTI NE CONSERVANTI.**

**GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO CAUSARE ALLERGIE E INTOLLERANZE**

**PUO' CONTENERE TRACCE : PESCE, LATTE.**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto: Energia 741 kj (179kcal), Grassi 15,8g (acidi grassi saturi 4,3g), Carboidrati 3,6g (di cui zuccheri 3,6), Proteine 5,6g, Sale 1,04g