

# **SCHEDA TECNICA**

## **RAGU' DI FAGIANO**

### **INGREDIENTI:**

POLPA DI POMODORO  
CARNE DI FAGIANO 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 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 100 g di prodotto: Energia 530 kj (128 kcal) – Grassi 8,1 g ( di cui acidi grassi saturi 2,0 g) – Carboidrati 3,1 g (di cui zuccheri 3,1 g) – Preteine 8,3 g – Sale 0,90 g