

SCHEDA TECNICA

RAGU' di CARNE con "CINTA SENESE DOP"

Ingredienti:

POLPA DI POMODORO
CARNE SUINA" CINTA SENESE DOP" 35%
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CIPOLLE ROSSE
CAROTE
vino ROSSO
SEDANO
PREZZEMOLO
SALE
ALLORO
PEPE NERO

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, METTIAMO POLPA DI POMODORO,SALE E PEPE. FACCIAMO BOLLIRE X 2 ORE . MEZZ'ORA PRIMA DI TOGLIERE DAL FUOCO AGGIUNGIAMO 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 INTOLLERANZE

PUO' CONTENERE TRACCE DI : PESCE, LATTE.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO: ENERGIA 733 KJ (177KCAL),GRASSI 16G (ACIDI GRASSI SATURI 4,8G), CARBOIDRATI 3,4G (DI CUI ZUCCHERI 3,4),PROTEINE 4,9G, SALE 0,83G