

SCHEDA TECNICA

RAGU' BIANCO DI CERVO E GINEPRO

INGREDIENTI:

CARNE DI CERVO 65%
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CIPOLLE ROSSE
VINO ROSSO
CAROTE
SEDANO
SALE
PEPE NERO
BACCHE DI GINEPRO 0,5%
SALVIA
AGLIO
SPEZIE (FRUTTI DI CORIANDOLI – CANNELLA – CHIODI DI GAROFANI –
NOCE MOSCATA – ZENZERO)

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE VERDURE (CIPOLLE- CAROTE- SEDANO) PER CIRCA 1 ORA E MEZZO. AGGIUNGIAMO LA CARNE TRITATA E IL VINO. FACCIAMO BOLLIRE PER UN'ORA. DOPO DI CHE AGGIUNGIAMO 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 DI: PESCE, LATTE.**

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia 1080 kj (225 kcal)
Grassi 16,3 g (di cui acidi grassi saturi 3,2 g) – Carboidrati 0,3 g
(di cui zuccheri 0,1 g) – Proteine 10,5g – Sale 1,02 g