

SCHEDA TECNICA

RAGU’ “IL NOBILE”

INGREDIENTI:

CARNE BOVINA IGP “VITELLONE BIANCO DELL’APPENNINO CENTRALE”
RAZZA CHIANINA 40%
CARNE DI MAIALE 25%
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CIPOLLE ROSSE
VINO ROSSO
SEDANO
CAROTE
SALE
ROSMARINO
ALLORO
SALVIA
PEPE NERO

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE VERDURE (CIPOLLE- CAROTE- SEDANO) E LE ERBE AROMATICHE PER CIRCA 1 ORA E MEZZO. AGGIUNGIAMO LA CARNE TRITATA E VINO. FACCIAMO BOLLIRE PER UN’ORA. DOPO DI CHE AGGIUNGIAMO SALE E PEPE, 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 1150 kj (119 kcal)
Grassi 19 g (di cui acidi grassi saturi 4,2 g) – Carboidrati 1,5 g
(di cui zuccheri 0,2 g) – Proteine 12,2 g – Sale 0.97 g