

“LA CUCINA”
di Caruso Rosalia
Via Vinca, 6
50051 Castelfiorentino

SCHEDA TECNICA

SUGO FINANZIERA AL TARTUFO

INGREDIENTI:

CARNE DI VITELLO 35%
FEGATI E CUORI DI POLLO 27%
FUNGHI CHAMPIGNON
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
VINO BIANCO
BURRO (LATTE)
FUNGHI PORCINI SECCHI (Boletus edulis)
OLIO AROMATIZZATO AL TARTUFO
TARTUFO MACINATO 0,50% (Tuber Albidium Pico)
SALE
PEPE

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LA CARNE DI VITELLO CON I FUNGHI CHAMPIGNON PER CIRCA 1 ORA AGGIUNGIAMO I FEGATI E CUORI DI POLLO PRECEDENTEMENTE SBOLLENTATI E IL VINO. FACCIAMO BOLLIRE PER UN'ORA. DOPO DI CHE AGGIUNGIAMO I FUNGHI PORCINI SECCHI SALE, PEPE, OLIO AROMATIZZATO AL TARUFO E IL TARTUFO MACINATO E PORTIAMO A FINE COTTUA. 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, SEDANO.