

## **SCHEDA TECNICA**

### **RAGU’ “GRUGNO E PRUGNO”**

#### **INGREDIENTI:**

CARNE DI MAIALE 65%  
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO  
CIPOLLE ROSSE  
BIRRA SENZA GLUTINE 5% (ACQUA, MALTO D’ORZO, GRANTURCO E LUPPOLO)  
CAROTE  
**SEDANO**  
SALE  
PEPE IN GRANI  
ALLORO

#### **PROCEDIMENTO COTTURA:**

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE VERDURE (CIPOLLE- CAROTE- SEDANO) PER CIRCA 1 ORA E MEZZO. AGGIUNGIAMO LA CARNE TRITATA, BIRRA SENZA GLUTINE E ALLORO. FACCIAMO BOLLIRE PER UN’ORA. DOPO DI CHE AGGIUNGIAMO SALE E PEPE IN GRANI, 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 1175 kj (284 kcal)  
Grassi 26 g ( di cui acidi grassi saturi 6,2 g) – Carboidrati 1,9g  
(di cui zuccheri 0,1 g) – Proteine 10,6g – Sale 0.97 g