

## **SCHEDA TECNICA**

### **RAGU’ “GRUGNO E PRUGNO”**

#### **INGREDIENTI:**

CARNE DI MAIALE 65%  
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO  
CIPOLLE ROSSE  
VINO BIANCO  
VINO LIQUOROSO  
CAROTE  
PRUGNE SECCHHE 5%  
**SEDANO**  
SALE  
PEPE NERO

#### **PROCEDIMENTO COTTURA:**

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE VERDURE (CIPOLLE- CAROTE- SEDANO) PER CIRCA 1 ORA E MEZZO. AGGIUNGIAMO LA CARNE TRITATA, VINO E VINO LIQUOROSO. FACCIAMO BOLLIRE PER UN’ORA. DOPO DI CHE AGGIUNGIAMO SALE PEPE E PRUGNE, 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 1197 kj (298 kcal)  
Grassi 25,5 g (di cui acidi grassi saturi 6,3 g) – Carboidrati 2,1g  
(di cui zuccheri 0,3 g) – Proteine 10,8g – Sale 0.98 g