

SCHEDA TECNICA

RAGU' DI ANATRA

INGREDIENTI:

POLPA DI POMODORO
CARNE DI ANATRA 35%
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CIPOLLE ROSSE
VINO BIANCO
SEDANO
PREZZEMOLO
SALE
PEPE NERO

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LE VERDURE (CIPOLLE- SEDANO E PREZZEMOLO) PER CIRCA 2 ORE. AGGIUNGIAMO LA CARNE TRITATA E IL VINO. FACCIAMO BOLLIRE PER UN'ORA. DOPO DI CHE AGGIUNGIAMO LA POLPA DI POMODORO, SALE 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 : PESCE, LATTE.