

SCHEDA TECNICA

RAGU' DI CINGHIALE

INGREDIENTI:

POLPA DI POMODORO
CARNE DI CINGHIALE 35%
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 100 % ITALIANO
CIPOLLE ROSSE
CAROTE
VINO ROSSO
SEDANO
PREZZEMOLO
SALE
SPEZIE (FRUTTI DI CORIANDOLI – CANNELLA – CHIODI DI GAROFANI –
NOCE MOSCATA – ZENZERO)
UVA SULTANINA
PINOLI
PEPE NERO

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE VERDURE (CIPOLLE- CAROTE- 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 E SPEZIE, 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 DAL MOMENTO DELLA PRODUZIONE.
NON CONTIENE COLORANTI NE CONSERVANTI.

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO CAUSARE ALLERGIE E INTOLLERANZE

PUO' CONTENERE TRACCE : PESCE, LATTE.