

SCHEDA TECNICA

CROSTINO AL TARTUFO

INGREDIENTI:

FEGATI E CUORI DI POLLO
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CIPOLLE BIANCHE
VINO BIANCO
CAROTE
SEDANO
CAPPERI
ACCIUGHE
OLIO AROMATIZZATO AL TARTUFO
TARTUFO MACINATO 0,50%
SALE
PEPE

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CIPOLLE CAROTE E SEDANO 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 LA POLPA DI POMODORO, SALE, PEPE ,CAPPERI E ACCIUGHE, TARTUFO E OLIO TARTUFATO 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 DI : , LATTE.

