

**"LA CUCINA"**

**di CARUSO ROSALIA**  
**via vinca,6**  
**50051 Castelfiorentino(FI)**

# **SCHEMA TECNICA**

## **RAGU' di CHIANINA**

### **Ingredienti:**

POLPA DI POMODORO  
CARNE BOVINA IGP "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"  
RAZZA CHIANINA 35%  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO  
CIPOLLE ROSSE  
VINO ROSSO  
CAROTE  
**SEDANO**  
PREZZEMOLO  
SALE  
PEPE

### **PROCEDIMENTO COTTURA:**

FACCIAMO SOFFRIGGERE CIPOLLE,CAROTE,PREZZEMOLO,SEDANO  
IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PER CIRCA 2 ORE.  
AGGIUNGIAMO LA CARNE ED IL VINO ROSSO,  
METTIAMO POLPA DI POMODORO,SALE E PEPE.FACCIAMO BOLLIRE X 2 ORE .  
METTIAMO IL PRODOTTO IN BARATTOLI DI VETRO E FACCIAMO  
STERILIZZARE IL PRODOTTO IN AUTOCLAVE .  
IL PRODOTTO ASSUME UNA SCADENZA DI 24 MESI.  
NON VI E' ALCUN TIPO DI COLORANTI NE CONSERVANTI.

**GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO CAUSARE ALLERGIE E INTOLLERANZE**

**PUO' CONTENERE TRACCE DI : PESCE, LATTE.**

**Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto: Energia 606 kj (146kcal),  
Grassi 12,2g (acidi grassi saturi 3,2g), Carboidrati 3,4g (di cui zuccheri 3,4),  
Proteine 5,7g, Sale 0,86g**