

Ragu' di lepre

EAN 8020006121402

☐ Biologico ☐ Vegano ☐ Senza glutine

Descrizione

Ragu' di lepre La Madia Regale 200 g

Allergeni

Contiene: solfiti, sedano.

Indirizzo produttori

Athenor Srl
Loc. Ponte Sargano S.S. Sellanese Km. 22,500,
06041
Cerreto di Spoleto
PG

Conservazione

Temperatura ambiente, lontano da fonti dirette di luce e calore.

Brand

La Madia Regale

Condizioni di conservazione

36 mesi.
Dopo l'apertura, conservare il prodotto in frigorifero (0°C/+4°C) e consumare entro pochi giorni.

Peso

200 g

Ingredienti

Carne di Lepre min. 50%, polpa di pomodoro, carne di suino, vino bianco (contiene solfiti), concentrato di pomodoro, olio di oliva, vino rosso (contiene solfiti), carne di manzo, cipolla, sedano, paprika, sale, aglio, rosmarino, pepe bianco, finocchio.

Origine

Carne di Lepre: Extra-UE

Caratteristiche

Odore: intenso e speziato, tipico dei ragù a base di cacciagione.
Sapore: tipico dei ragù a base di cacciagione.
Colore: rosso intenso, tipico dei ragù.

Marketing prodotto

Non è OGM.

Indicazioni nutrizionali

Valori medi per 100 g	
Energia:	807 Kj
Energia:	193 Kcal
Grassi:	10,8 g
di cui acidi grassi saturi:	2,1 g
Carboidrati:	8,7 g
di cui zuccheri	5 g
Proteine:	15,2 g
Sale:	1 g

Ragu' di lepre

EAN 8020006121402

☐ Biologico ☐ Vegano ☐ Senza glutine

Preparazione e uso

Mettere il prodotto in padella e aggiungere 100ml di acqua di cottura della pasta (circa 1/2 deò vaso). Portare ad ebollizione, mesconado continuamente, e lasciare cuocere per 2 minuti a fuoco basso. Alzare la fiamma, versare la pasta cotta al dente (consigliamo pappardelle) mescolare bene e servire immediatamente con l'aggiunta di formaggio grattugiato.