

Ragu' di cinghiale

EAN 8020006121204

Biologico Vegano Senza glutine

Descrizione

Ragù di cinghiale 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 cinghiale min 50%, Polpa di pomodoro, carne di suino, concentrato di pomodoro, vino rosso (contiene solfiti), olio di oliva, carne di manzo, cipolla, vino bianco (contiene solfiti), sale, sedano, paprika, aglio, rosmarino, pepe bianco, alloro.

Origine

Italia

Marketing prodotto

Non è OGM.

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.

Caratteristiche

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

Ragu' di cinghiale

EAN 8020006121204

Biologico Vegano Senza glutine

Indicazioni nutrizionali

Valori medi per 100 g

Energia:	706 Kj
Energia:	168 Kcal
Grassi:	10,9 g
di cui acidi grassi saturi:	2 g
Carboidrati:	4 g
di cui zuccheri	2,7 g
Proteine:	13,7 g
Sale:	1,2 g