

## **Ragù di Cinghiale**

### **Confezione da 220 gr.**

**Peso:** 220gr.

**Scadenza:** 36mesi

**Temp. Di conservazione:** Luogo fresco e asciutto, in frigorifero una volta aperto

#### **Ingredienti:**

Pomodori pelati, carne di cinghiale (55%  
, carne di bovino adulto (15%), concentrato di pomodoro, olio extravergine di  
oliva, vino rosso, carote, cipolle, **sedano**, sale, pepe, alloro, peperoncino,  
rosmarino, salvia.)

#### **Principali caratteristiche:**

Le particolarità dei nostri sughi e paté sono le carni di prima scelta e le ricette tradizionali. I sughi, ad esempio, sono preparati con un fondo di cottura di verdure fresche tritate - cipolla, sedano, carota, ecc...-. Quando le verdure sono ben appassite viene aggiunta la carne per fare la prima cottura. Le carni così tritate finiscono di cuocere molto lentamente con l'aggiunta di vino, pomodori del nostro orto ed altri ingredienti. I lunghi tempi di cottura e la consistenza del sugo sono la migliore garanzia per un sapore forte ma equilibrato ed una qualità assolutamente casalinga.

**Tutti i sughi non contengono conservanti**, coloranti ed aromi artificiali. La sterilizzazione dei vasetti consente agli stessi un lungo periodo di conservazione.)