

SCHEDA TECNICA

PATE' DI CINGHIALE

INGREDIENTI:

CARNE DI CINGHIALE 65%
CIPOLLE ROSSE
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
PATATE
VINO ROSSO
BURRO
CAROTE
SEDANO
SALE
PEPE NERO

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE VERDURE(CIPOLLE- CAROTE- SEDANO) PER CIRCA 1 ORE. AGGIUNGIAMO LA CARNE E IL VINO. FACCIAMO BOLLIRE PER 2 ORE. DOPO DI CHE AGGIUNGIAMO LE PATATE PRECEDENTEMENTE BOLLITE,BURRO, SALE, PEPE , PORTIAMO A FINE COTTURA PER ALTRE 1 ORE. TRITIAMO E METTIAMO POI IL PRODOTTO IN BARATTOLI DI VETRO , 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: PESCE.