

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 04
	RAGÙ DI CARNE DI CINTA SENESE	Data stampa: 11.05.2016



DENOMINAZIONE DI VENDITA

Salsa a base di pomodoro e carne DOP di suino di Cinta Senese

CATEGORIA

Prodotto trasformato a base di pomodoro e carne

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto ottenuto da carne DOP di suini di razza Cinta Senese allevati allo stato semibrado sulle colline della Valdelsa Fiorentina. Il prodotto è confezionato in vasetto di vetro.

DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE

La carne DOP di suino Cinta Senese è ottenuto esclusivamente di suini macellati tra i 12 e 18 mesi di vita.

Viene preparato un soffritto di odori utilizzando olio extra vergine di oliva e viene lasciato cuocere per due ore. Si aggiunge quindi la carne e il vino rosso, la polpa di pomodoro, sale e pepe e si lascia bollire per altre due ore. Mezz'ora prima di togliere dal fuoco si aggiungono le foglie di alloro che vengono poi tolte a fine cottura. Segue l'invasettamento e la sterilizzazione in autoclave. Non sono aggiunti né conservanti e né coloranti.

PESO

Pezzature di circa 180g.

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro 100% italiano, carne di suino di Cinta Senese DOP 35%, olio extravergine di oliva 100% italiano, cipolle rosse, carote, **sedano**, vino rosso, prezzemolo, sale, alloro, pepe nero.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 04
	RAGÚ DI CARNE DI CINTA SENESE	Data stampa: 11.05.2016

ALLERGENI

Sedano.

EVENTUALI CONTAMINAZIONI CROCIATE CON SOSTANZE ALLERGIZZANTI

Pesce, latte, sedano.

SHELF LIFE & MODALITA' DI CONSERVAZIONE

24 mesi in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo tra +0 e +4°C e consumare entro 4 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: Profumo intenso e gradevole

Colore: marrone rossastro

Struttura: consistente, cremoso.

ETICHETTATURA

Marchio

Denominazione di vendita

Peso netto

Ingredienti

Sede del Produttore o del confezionatore

TMC

Modalità di conservazione

N° bollo CE