

SUGO FRESCO AL FUMÉ



Il nostro Sugo al fumé è una preparazione artigianale e senza conservanti, confezionato in barattolini di vetro. La durata è garantita da una scrupolosa filiera di produzione e da tecniche che permettono la conservazione usando solo temperatura e pressione. “Solo fisica, niente chimica” è il nostro motto.

Caratteristiche

Il sugo al fumé ha una colorazione rosata data dalla cottura del pomodoro con la panna. Il gusto delicato che ne deriva è la base giusta per assaporare in contrasto il gusto deciso della pancetta affumicata, che nella nostra versione viene fatta rosolare e sgrassare separatamente dal sugo, così da ottenere un condimento gustoso e saporito ma meno grasso.

Periodo di produzione

Questo prodotto è proposto tutto l'anno.

Formati e dimensioni

Il prodotto è confezionato in barattoli da 200 g e 500 g.



Ingredienti

Passata di pomodoro, Panna, Pancetta affumicata, Sale, Pepe



Allergeni presenti

Latte, Pepe



Conservazione

Il prodotto va conservato in frigo e consumato preferibilmente entro la data di scadenza, oppure in congelatore per 3 mesi