RAGÙ BIANCO DEL CORTILE

Il nostro Ragù bianco del cortile è un condimento 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

Questo condimento è realizzato con carne bianca: pollo, tacchino e coniglio, gli animali che un tempo vivevano nell'aia delle case di campagna. Cuoce lentamente insieme a verdure e panna fresca con un lungo procedimento a bassa temperatura che non stressa gli ingredienti ma ne esalta il sapore e ne preserva i valori nutritivi. Un condimento alternativo, nutriente e gustoso.

Periodo di produzione

Questo prodotto è proposto tutto l'anno.

Formati e dimensioni

Questo prodotto viene venduto in barattoli da 200g e 500g.

Ingredienti
Carne di pollo, tacchino, coniglio. Sedano, Carote, Cipolle, Panna fresca, Olio extravergine d'oliva, Sale, Pepe, Zucchero

Allergeni presenti
Sedano, Pepe

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