



ALIMENTARE
GELO
PASTIFICIO SURGELATI

SUGOSI RAGU BOLOGNESE SURGITAL GR.500X6

CODICE
14294



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparazione alimentare a base di pomodoro e carne, surgelata.

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro 42%, carne di bovino 28%, brodo (acqua, preparato per brodo (sale, sciroppo di glucosio, farina di riso, fiocchi di patate, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota, SEDANO, porro, pomodoro)), sale), doppio concentrato di pomodoro, carne di suino 3,5%, salsiccia di suino 3,5% (carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi, antiossidante: acido ascorbico), olio extra vergine di oliva, cipolla, carote, olio di semi di girasole, zucchero, vino, aglio, pepe, alloro, antiossidante: estratto di rosmarino. Allergeni: SEDANO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: salsa a base di carne e polpa di pomodoro, classico di ragù

Colore: rosso intenso, scuro, caratteristico del ragù di carne

Odore e sapore: caratteristico del ragù di carne preparato con carni di bovino, suino e salsiccia suina

Consistenza: densità media

SHELF LIFE

13 mesi dalla data di produzione, conservandoli ad una temperatura di -18°C.

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.

UTILIZZO

Modalità di preparazione:

In padella: versare il contenuto della busta ancora surgelato e lasciare scongelare a fuoco medio per 4-5 min mescolando di tanto in tanto

Bagno maria: versare il contenuto della busta ancora surgelato in un contenitore e lasciare scongelare per 14-15 min mescolando di tanto in tanto

Forno a microonde: versare la quantità di una porzione in un contenitore per microonde munito di coperchio e scaldare per 7-8 min a 750 Watt

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it