

CATEGORIA: SUGHI

RAGU' DI MANZO

1000g

Antica ricetta originale condimento per pasta
o gnocchi .

INGREDIENTI

Carne bovina macinata 40%, polpa di
pomodoro, cipolla, semiconcentrato di
pomodoro, carota, olio di oliva, olio di semi
di girasole, vino bianco, sale, aglio, pepe,
erbe aromatiche, antiossidante (estratto di
rosmarino), peperoncino.

Può contenere **latte e sedano**.

*Nelle eventuali denominazioni indicate in grassetto figurano gli
ingredienti che provocano allergie o intolleranze, come da "Allegato
II – Reg. (UE) N.1169/2011"*

CONSERVAZIONE

Prodotto surgelato in I.Q.F

Conservare ad una temperatura uguale o
inferiore a -18°C

Una volta scongelato il prodotto non deve
essere ricongelato, consumarlo entro 24 ore
conservandolo in frigorifero (0-4°C).

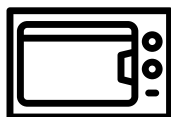


MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento. Per 150g di prodotto (2 porzioni circa)



In padella: Versa il prodotto ancora surgelato in una pentola antiaderente, riscalda sul fornello medio fiamma alta per 4 minuti, mescolando di tanto in tanto.



In microonde: Disponi il prodotto ancora surgelato in un contenitore adatto al microonde e cuoci a 600 watt per circa 4 min. con coperchio.

Attenzione: è possibile che tu debba adeguare il tempo di cottura in base alle prestazioni del tuo forno a microonde.

VALORI NUTRIZIONALI

Parametri	Per 100g di prodotto
Energia(kj/Kcal)	947/228
Grassi	19 g
di cui acidi grassi saturi	5,4 g
Carboidrati	3 g
di cui zuccheri	2,5 g
Fibre	1,5 g
Proteine	10 g
Sale	0,9 g

p

Emesso il: 04.01.21