

SCHEDA TECNICA

CROSTINO TOSCANO

INGREDIENTI:

FEGATI E CUORI DI POLLO
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CIPOLLE
POLPA di POMODORO
VINO BIANCO
CAPPERI
ACCIUGHE
CAROTE
SEDANO
SALE
PEPE NERO

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CIPOLLE CAROTE E SEDANO PER CIRCA 1 ORA AGGIUNGIAMO I FEGATI E CUORI DI POLLO PRECEDENTEMENTE SBOLLENTATI E IL VINO. FACCIAMO BOLLIRE PER UN'ORA. DOPO DI CHE AGGIUNGIAMO LA POLPA DI POMODORO, SALE, PEPE ,CAPPERI E ACCIUGHE PORTIAMO A FINE COTTUA. METTIAMO POI IL PRODOTTO IN BARATTOLI DI VETRO E FACCIAMO STERILIZZARE IN AUTOCLAVE . IL PRODOTTO ASSUME UNA SCADENZA DI 24 MESI DAL MOMENTO DELLA PRODUZIONE. NON CONTIENE COLORANTI NE CONSERVANTI.

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO CAUSARE ALLERGIE E INTOLLERANZE
PUO' CONTENERE TRACCE DI: , LATTE.