“LA CUCINA”
di Caruso Rosalia
Via Vinca, 6
50051 Castelfiorentino

SCHEDA TECNICA

CROSTINO con” CINTA SENESE DOP”

INGREDIENTI:

FEGATO DI SUINO (CINTA SENESE DOP) 45%
CIPOLLE
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CARNE SUINA “CINTA SENESE DOP “ 5%
POLPA DI POMODORO
VINO BIANCO
CAPPERI
ACCIUGHE
BURRO
SEDANO
CAROTE
SALE PEPE

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO BOLLIRE IL FEGATO GIA’ TAGLIATO IN ACQUA .LO TRITIAMO E LO AGGIUNGIAMO ALLE CIPOLLE FATTE SOFFRIGGERE CON IL SEDANO E LE CAROTE ,AGGIUNGIAMO LA CARNE IL VINO BIANCO E IL BURRO FACCIAMO BOLLIRE METTIAMO LA POLPA DI POMODORO E LO FACCIAMO BOLLIRE A FINE COTTURA AGGIUNGIAMO CAPPERI E ACCIUGHE
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 VI E’ ALCUN TIPO DI COLORANTI NE CONSERVANTI.

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO CAUSARE ALLERGIE E INTOLLERANZE

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia 1295 kj (313 kcal)
Grassi 29,9 g (di cui acidi grassi saturi 8,5 g) – Carboidrati 1,8 g
(di cui zuccheri 1,8 g) – Proteine 9,3 g – Sale 0,90 g