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

SCHEDA TECNICA

FAGIOLI ALL’UCCELLETTA

INGREDIENTI:

FAGIOLI (GREAT NORTHEN)
POLPA DI POMODORO
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
SALVIA
AGLIO
SALE
PEPE NERO
PEPERONCINO MACINATO

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA L’AGLIO E LA SALVIA METTIAMO LA POLPA DI POMODORO E FACCIAMO CUOCERE PER 30 MINUTI AGGIUNGIAMO I FAGIOLI PRECEDENTEMENTE LESSATI SALE, PEPE, PEPERONCINO MACINATO E ESTRATTO DI CARNE E PORTIAMO A FINE COTTURA METTIAMO POI IL PRODOTTO IN BARATTOLI DI VETRO E FACCIAMO STERILIZZARE IN AUTOCLAVE .
IL PRODOTTO ASSUME UNA SCADENZA DI 24 MESI.
NON CONTIENE CONSERVANTI E COLORANTI.

NON CONTIENE ALLERGENI

PUO’ CONTENERE TRACCE DI: PESCE, SEDANO, LATTE.