

RAGÙ DI FARAONA



CODICE 93866

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Veneto

PESO 250 g

Ragù classico ottenuto da faraone allevate all'aperto

DESCRIZIONE

Carne di faraona Gallor, allevata tra 150 e i 180 giorni; disossata dal fresco e macinata, tostata, arricchita con verdure tritate e cotta per circa 2 ore

ASPETTO

La macinatura della carne è a grana media, il contenuto del vasetto si presenta uniforme e di colore marrone tenue, con il colorato trito di verdure

SAPORE

La cottura è omogenea, il sapore è dolce e intenso

PRODUTTORE

Scudellaro - Candiana (PD)

SELEZIONATO PERCHÈ

Scudellaro è prima di tutto allevatore e mette al primo posto al salute e il benessere degli animali: tutti gli animali ono liberi di vivere all'aria aperta e di cibarsi solo di prodotti naturali come granaglie e leguminose. Solo così gli animali crescono lentamente e mantengono una carne morbida e di prima qualità

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ottimo per condire un piatto di pasta corta

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.