

RAGÙ D'OCA



CODICE	93867
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	250 g

Ragù classico ottenuto da oche allevate all'aperto

DESCRIZIONE

Carne d'oca Romagnola, allevata tra 150 e i 200 giorni; disossata e macinata a grana media, viene quindi 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 leggermente sapido

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 sono 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 come sugo per i primi piatti, magari abbinato a una 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.