



SUGO PRONTO BOLOGNESE E TARTUFO

BOLOGNESE AND TRUFFLE RAGOUT
(READY TO USE)

CODICE PRODOTTO: 23951

PRODOTTO: Sugo pronto all'uso a base di carne, tartufi neri: tartufo nero d'inverno (*Tuber brumale* Vitt. e relativo gruppo) 2%, tartufo nero (*Tuber melanosporum* Vitt. e relativo gruppo) 1%,

PESO NETTO: 180 g

CODICE A BARRE: 8056324991397

COLORE: Color rosso con evidenti pezzetti di carne e tartufo

INGREDIENTI: Polpa di manzo (Italia) 21%, acqua, passata di pomodoro, pancetta fresca (Italia) 10%, olio extra vergine di oliva, latte, vino rosso, cipolla, carota, doppio concentrato di pomodoro, aroma naturale, tritume di tartufi neri: tartufo nero d'inverno (*Tuber brumale* Vitt. e relativo gruppo) 2%, tartufo nero (*Tuber melanosporum* Vitt. e relativo gruppo) 1%, amido di mais, sedano, aroma, pepe.

MODALITÀ DI UTILIZZO: Ragù pronto all'uso. Utilizzare come condimento per pasta all'uovo, paste ripiene e paste di semola.

DOSI CONSIGLIATE: Un vaso da g. 180 per condire 250g di pasta

SAPORE: Il tipico gusto di tartufo conferisce a questo prodotto una straordinaria aromaticità.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 48 mesi – temperatura ambiente
Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di luce e calore dirette. Una volta aperto, riporre in frigorifero a temperatura 0/+4 C° ed utilizzare entro qualche giorno.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 ML: Energia 766 Kj - 185 Kcal / Grassi 15 g (di cui saturi 3.3 g) / Carboidrati 3.8 g (di cui zuccheri 1.8 g) / Proteine 7.3 g / Sale 0.58 g

ITEM CODE: 23951

PRODUCT: Ready to use ragout bolognese style with black truffles: black winter truffle (*Tuber brumale* Vitt and related group) 2%, black truffle (*Tuber melanosporum* Vitt. and related group) 1%,

NET CONTENTS: NET WT 180g/ 6,35 oz

EAN CODE: 8056324991397

COLOR: Red in the colour with note of meat and truffles

INGREDIENTS: Beef (Italy) 21%, water, tomato sauce, bacon (Italy) 10%, extra virgin olive oil, milk, red wine, onion, carrot, double tomato concentrate, natural flavor, black truffles: black winter truffle (*Tuber brumale* Vitt and related group) 2%, black truffle (*Tuber melanosporum* Vitt. and related group) 1%, corn starch, celery, flavor, pepper.
CONTAINS: MILK, SULPHITES AND CELERY

USEFULL INFORMATIONS: Ready to use ragout. To use as a dressing for egg pasta, stuffed pasta (i.e. ravioli, tortelli etc.) and durum wheat pasta.

RECOMMENDED QUANTITY: A jar 180g to dress 250g of pasta.

TASTE: The typical truffle flavor gives this product an extraordinary harmony.

PRESERVATION: 48 Months room temperature
Store at room temperature far from direct light and heat sources. Once opened keep in the fridge at temperature 0/+4 C° and use within few days.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 ML: Energy 766 Kj - 185 Kcal / Grassi 15 g (of wich saturated 3.3 g) / Carbohydrates 3.8 g (of wich sugar 1.8 g) / Protein 7.3 g / Salt 0.58 g

