

RAGÙ DI CARNE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



Ricetta: al Silene il Ragù viene fatto ancora oggi come comanda la tradizione. Carni ben frollate unite ad un soffritto di cipolla, aglio e prezzemolo, semplice e gustoso. Una sfumata di vino rosso di qualità e solo i migliori pomodori del nostro orto fanno di questo prodotto un ragù leggero, digeribile e insieme ricco di sapore.

Ingredienti: carni miste di vitellone e maiale (70%), pomodoro pelato (15%), conserva di pomodoro (3%), cipolla, aglio, prezzemolo (3%), brodo vegetale (7%), olio extravergine di oliva denocciolato Silene (2%), sale, pepe, vino rosso.

Conservazione: conservare a una temperatura tra 0° e +4°C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni.

Modalità d'uso: versare nella pentola e riscaldare il ragù. Ideale come condimento per primi piatti, paste fatte in casa e tagliatelle.

Peso: 210 gr

Scadenza: breve, prodotto artigianale.

Prodotto da Silene.

Spedizione in tutto il mondo.

SCOTTIGLIA

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



Ricetta: piatto tipico della Toscana, la Scottiglia è un sapiente sugo di carni bianche e rosse, lasciate a cuocere per ore a fuoco lento con pomodoro e odori mediterranei, secondo le più antiche tradizioni contadine. Da collocare nella tipologia delle zuppe, si caratterizza per il suo sapore marcato e deciso.

Ingredienti: vitellone, maiale, tacchino, anatra, pollo, faraona (70%), pomodoro pelato (25%), conserva di pomodoro (3%), cipolla, prezzemolo, aglio, peperoncino, salvia, olio extravergine di oliva denocciolato Silene (2%), sale, pepe, vino rosso.

Conservazione: conservare a una temperatura tra 0° e +4°C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni.

Modalità d'uso: versare nella pentola e portare ad ebollizione, aggiungendo 200cl di brodo. Ideale come piatto unico, accompagnato da pane e parmigiano.

Peso: 210 gr

Scadenza: breve, prodotto artigianale.

Prodotto da Silene.

Spedizione in tutto il mondo.



Silene, Località Pescina, 58038 Seggiano Grosseto, Toscana.
Per info: t. +39.0564.950.805, info@ilsilene.it, www.ilsilene.it

Silene