

RAGÙ DI CINGHIALE



CODICE	93842
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	200 g

Ragù artigianale di carne di cinghiale

MATERIA PRIMA	Ragù prodotto con l'80% di carne di cinghiale di primissima scelta
ASPETTO	La consistenza è compatta e omogenea; il colore è quello tipicamente scuro della selvaggina
SAPORE	Intenso, delicatamente speziato e con caratteristiche ma leggere note di selvaggina
PRODUTTORE	La Dispensa di Alessio Brusadin - Brugnera (PN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Così come i chutney, anche i ragù di Alessio Brusadin sono prodotti con le migliori materie prime: carni da animali alimentati in modo naturale, da pascolo o addirittura selvatici, lavorate secondo la tradizione con cotture lente per esaltare profumi e sapori
CURIOSITÀ	Tutti i ragù di Alessio Brusadin sono prodotti artigianalmente e sono totalmente privi di conservanti
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto per condire le pappardelle e tagliatelle; da provare anche con polenta e formaggio