

LA REINESE

Sugo al ragù



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Bez glutenu

Opis

Sos z ragù z mięsa wołowego z dodatkiem mięsa wieprzowego. Najpopularniejszy z włoskich sosów do makaronów, przygotowany według tradycyjnej włoskiej receptury. Produkt gotowy do podania po podgrzaniu. Idealny do podania z makaronem jak też do przygotowania lasagni. Jeden z najbardziej popularnych sosów na całym świecie.

Sugestie:

Sos należy podgrzać przez około 2-3 min na małym ogniu lub w kuchence mikrofalowej (z otwartym wieczkiem), po czym zawartość słoiczka wlać bezpośrednio na patelnię z makaronem i wymieszać, krótko podgrzewając.

Dane techniczne

Składniki:

pulpa pomidorowa 51%, mięso wołowe 18,4%, passata pomidorowa 17%, marchew, mięso wieprzowe 8,3%, SELER, oliwa z oliwek extra vergine, cebula, sól. Może zawierać śladowe ilości RYB. Bez glutenu.

Opakowanie:

Słoik



Waga:	350 gram
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu, z daleka od źródeł światła. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu krótkiego czasu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	381 kJ / 92 kcal
Tłuszcze:	5,7 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,6 g)
Węglowodany:	3,4 g (w tym cukry 3,1 g)
Białka:	5,9 g
Sól:	1,2 g
Błonnik:	5,9 g

Alergeny

SELER. Może zawierać śladowe ilości RYB.