

1830VENTURES <small>PREMIUM QUALITY</small>	SCHEDA TECNICA RAGU' DI VACCA ROSSA
	ST 01 REV. 0 DEL 05/01/2024

NOME COMMERCIALE E CODICE PRODOTTO		41001- RAGU' DI VACCA ROSSA REGGIANA	
DENOMINAZIONE DI VENDITA		RAGU' DI CARNE BOVINA DI RAZZA REGGIANA	
INGREDIENTI		Carne di bovino Razza Reggiana, passata di pomodoro, olio EVO, cipolla, SEDANO, carote, BURRO (LATTE), sale, pepe e garofano.	
ORIGINE DELLE CARNI	ITALIA	AUTORIZZAZIONE SANITARIA STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT K235 QL
ALLERGENI PRESENTI COME INGREDIENTE		SEDANO, BURRO (LATTE)	
ALLERGENI PRESENTI IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE CROCIATA		SEDANO, BURRO (LATTE)	
INDICAZIONI SU ALLERGENI RIPORTATE IN ETICHETTA			
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	0°/+18°C	TEMPERATURA DI TRASPORTO	0°/+18°C
SHELF LIFE	730 gg		
Unità di Vendita	Vasetto da 190g di ragù		
Dichiarazione da apporre sull'etichetta	Ingredienti: Carne di bovino Adulto, passata di pomodoro, olio EVO, cipolla, SEDANO, carote, BURRO (LATTE), sale, pepe e garofano. Data di scadenza, lotto, peso netto.		

1830VENTURES PREMIUM QUALITY	SCHEDA TECNICA RAGU' DI VACCA ROSSA
	ST 01 REV. 0 DEL 05/01/2024

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Taglio di carne: parti migliori dell'anteriore e grasso bovino in proporzioni variabili;

La carne di anteriore, il grasso macinato vengono impastati insieme con aggiunta di sale, spezie e garofano;

Segue poi la rosolatura delle verdure sui fornelli . Si aggiungono infine carne e pomodoro concentrato e si lascia cuocere per 1 ora a fuoco lento.

Al termine della cottura il ragù viene inserito in vasetti e successivamente pastorizzati.