

Oltre alla Bolognese

Il ragù alla bolognese più rock di sempre

Un'attenta scelta delle materie prime, tecniche contemporanee e lunghe cotture valorizzano questo grande classico della cucina italiana, con il tocco personale dello Chef Daniele Bendanti.

L'autenticità della cucina bolognese, amata a livello internazionale, è il suo valore più importante. Per questo "Oltre alla Bolognese" rappresenta l'anima più pura del ragù più famoso al mondo.



SUGO EMILIANO

INGREDIENTI

Carne bovina (tra cui diaframma - Italia) 31%, pomodoro (Italia), pancetta suina (Italia) 13%, vino bianco, doppio concentrato di pomodoro (Italia), **sedano**, carota, cipolla, olio extra vergine d'oliva, sale, zucchero, salvia, rosmarino, alloro, correttore di acidità: acido lattico. Potrebbe contenere tracce di **sofritti**.

PESO NETTO 200g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Sugo

da abbinare alla classica tagliatella o per realizzare le lasagne alla bolognese

Abbinamento creativo

utilizzandolo come ragù per accompagnare pancotto e flan

Per piatti etnici

da utilizzare come un chili con carne, per farcire tacos, burritos o empanadas

3  porzioni

CONSIGLIO:
SUGO!
abbinalo a
pasta fresca
o pancotto



Daniele Bendanti

