

- **RAGU' DI TERRA - CARNI ROSSE E CARNI BIANCHE**

Lavorazione:

RAGU' DI CARNE ROSSA E BIANCA: tutti i ragù di carne rossa e bianca da noi prodotti internamente sono ideati e composti esclusivamente a partire dalla pura e sola materia prima d'origine, senza aggiunte di alcun tipo (leganti, additivi o conservanti). Ogni ragù viene poi personalizzato a seconda della pietanza in cui sarà co-protagonista, per "legarlo" al meglio alla fonte glucidica presente. Il processo di cottura e abbattimento viene attuato con l'ausilio di attrezzatura all'avanguardia che ne esalta qualità sensoriali, e struttura nutrizionale. Per la creazione di ogni ragù di carne rossa e bianca, l'intero pezzo di carne viene accuratamente sgrassato manualmente e finemente tritato.

- **RAGU' DI MARE - PESCE / PRODOTTI ITTICI**

Lavorazione:

RAGU' DI PESCE: tutti i ragù di pesce da noi prodotti internamente sono ideati e composti esclusivamente a partire dalla pura e sola materia prima d'origine, senza aggiunte di alcun tipo (leganti, additivi o conservanti). Ogni ragù viene poi personalizzato a seconda della pietanza in cui sarà co-protagonista, per "legarlo" al meglio alla fonte glucidica presente. Il processo di cottura e abbattimento viene attuato con l'ausilio di attrezzatura all'avanguardia che ne esalta qualità sensoriali, e struttura nutrizionale. Per la creazione di ogni ragù di pesce, l'intero filone viene accuratamente pulito manualmente e finemente tritato.