

SALSA PER CROSTINO TOSCANO CON "CINTA SENESE DOP"

La Salsa per Crostino Toscano con "Cinta Senese DOP" RENIERI è una delle ricette più rappresentative della tradizione contadina Toscana. La tradizione la vuole realizzata con fegatini e milza di pollo, ma RENIERI l'ha voluta proporre sfruttando il gusto e la genuinità della Cinta Senese DOP.

La fascetta rossa del Consorzio di tutela della Cinta senese DOP garantisce che la carne fresca utilizzata proviene esclusivamente da allevamenti certificati.



Codice Articolo 1239

SALSA CROSTINO TOSCANO
con "Cinta Senese DOP"

Peso Unitario gr. 180



RENIERI[®]
SALUMI FATTI AD ARTE

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA
TOSCANA
(colline senesi)

CONDIZIONE DELL'ALLEVAMENTO
STATO BRADO
in boschi di quercia

PERIODO DI ALLEVAMENTO
minimo 12 mesi

PEZZATURA
180 gr

INGREDIENTI

Fegato di Suino di razza Cinta Senese 61%, Cipolle, **Sedano**, Olio Extra Vergine di Oliva, Capperi sotto sale, Carote, **Vin Santo (Sofliti)**, **Acciughe**, Carne Suina "Cinta Senese DOP" 2%, **Aceto di Mele (Sofliti)**, Sale, Aglio, Salvia, Pepe.

INDICAZIONI SUPPLEMENTARI

SENZA CONSERVANTI, SENZA GLUTINE.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Valore energetico	623 kJ / 149 kcal
Grassi	9,5 g
di cui acidi grassi saturi	3,2 g
Carboidrati	1,9 g
di cui zuccheri	1,7 g
Proteine	14 g
Sale	1 g

DAL 1964

NEL CUORE DELLA TOSCANA