

Sugo all Bolognese

Durch das Vereinen von natürlichen sowie aufeinander abgestimmten Zutaten, entstehen großartige Saucen.

Die verschiedensten Saucen werden mit Liebe in der Manufaktur *Rustichella d'Abruzzo* hergestellt. Die italienische Manufaktur hat seinen Sitz in den wunderschönen Abruzzen.

Die Sauce muss noch noch erwärmt und zu gekochten Nudeln hinzugegeben werden. Dann hat man ein wunderbares, leckeres Gericht!

Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3-4 Tagen seit der Öffnung verbrauchen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Enthält Sulfite	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Ja
-----------------	----

Zutaten

Tomatenmark 36,5%, Schweinefleisch 20%, Rindfleisch 10%, natives Olivenöl extra 8%, Bauchspeck 5%, Rotwein (**SULFITE**), doppelt konzentriertes Tomatenmark 5%, Zwiebeln 4%, **SELLERIE** 2%, **SCHAFSKÄSE (SCHAFSMILCH)**, Salz, Zugesetzt), Karotten 1,8%, Salz, Säureverbesserer: Milchsäure

Inverkehrbringer

Rustichella d´abruzzo SpAItalien

Piazza Vestini 20 65019 Pianella (Pescara) Italien