Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.presidislowfood.it

TENUTA DI PAGANICO

RAGU'

DI BOVINO DI RAZZA MAREMMANA ALLEVATO ALLO STATO BRADO

Prodotto artigianalmente, il **Ragù** della **Tenuta di Paganico** viene realizzato esclusivamente con le carni di **bovino di razza Maremmana allevato allo stato brado** nei boschi e nei pascoli biologici della Tenuta, **in totale assenza di conservanti chimici**. 100% di genuinità e un gusto unico e originario, per riscoprire il vero sapore della nobile razza, che da sempre simbolo della nostra Maremma.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica, rappresenta il condimento base per la pasta, presente sulle tavole degli italiani dal Rinascimento. L'origine del "ragù" è francese: il termine ragoût un tempo indicava tutte quelle preparazioni in cui la materia prima veniva ridotta in pezzettini poi cotti in umido a fuoco basso per lungo tempo. Peso netto vasetto: 200 g.

CARATTERISTRICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso brillante, consistenza cremosa, nonostante l'elevata quantità di carne impiegata, gusto deciso e armonioso.

PROCESSO PRODUTTIVO

La carne macinata e gli altri ingredienti vengono aggiunti a cipolla, carota, prezzemolo e aglio precedentemente soffritti. Serve una lunga cottura per amalgamare meglio il tutto.

INGREDIENTI

Carne di bovino di razza Maremmana* 75%, pomodoro*, olio extravergine di oliva*, vino rosso*, cipolla*, carota*, sale, prezzemolo*, aglio*, pepe*. *ingredienti da agricoltura biologica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Riscaldare a bangomaria, così da mantenere la cremosità del prodotto e versare sulla pasta scolata, aggiungendo, all'occorrenza, un po' di acqua di cottura.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico: Kcal 405.20 - kJ 1695.30; Proteine: 18.25 g; Carboidrati: 0.21 g, di cui zuccheri <0.5 g; Grassi: 30.85 g, di cui acidi grassi saturi: 8.42 g; Sale: 1.28 g (valori medi per 100 g di prodotto).

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

36 mesi a temperatura ambiente in luogo asciutto e lontano da fonti di calore (conservare in frigo dopo l'apertura e consumare entro 3 giorni).

ALTRE INFORMAZIONI: Bollo CE: IT 9-3594/L CE; Cod. operatore BIO: IT BIO 006 operatore controllato n. B3515 Agricoltura Italia.

TENUTA DI PAGANICO

LA TENUTA DI PAGANICO

La Tenuta di Paganico, nel cuore della Maremma Toscana, a pochi chilometri da Grosseto, ha un'estensione di 1.500 ettari suddivisi in boschi, pascoli, oliveti e vigneti immersi in una natura ricca di fauna selvatica come caprioli, lepri e istrici.

Dei 1.500 ettari della Tenuta, ben 1.100 sono rappresentati da boschi, utilizzati dai nostri animali come vere e proprie stalle.
L'allevamento brado basato sul pascolo e la certificazione biologica, ottenuta da più di 15 anni, costituiscono per noi le basi del nostro lavoro mirato al benessere animale e al basso impatto ambientale.

L'ALLEVAMENTO

Nella Tenuta vengono allevati suini di razza Cinta senese e la razza bovina Maremmana. Per quanto riguarda la cura degli animali, ci rivolgiamo in primo luogo all'omeopatia, pratica di medicina non convenzionale che deriva dall'attenzione e dall'osservazione dei comportamenti e dei fabbisogno ecologici.

L'allevamento dei riproduttori bovini è totalmente allo stato brado: dunque, le vacche con il toro vivono libere in sezioni della zona boschiva aziendale nutrendosi del pascolo, degli arbusti, dei frutti selvatici senza alcun utilizzo di stalle. Integriamo l'alimentazione con fieno di produzione aziendale biologico.

I vitelli nascono allo stato brado e stanno con le madri fino all'età di sei mesi. Dopo anni di sperimentazioni, l'attuale obiettivo aziendale è quello di rendere sempre più estensivo l'intero ciclo di allevamento: tutti i vitelli destinati all'ingrasso sono stati portati da una stabulazione libera a un allevamento brado "pasture based", dove la dieta dell'animale si basa principalmente sul pascolo, sia erbaceo che arbustivo.

L'alimentazione dei vitelli, oltre al fieno e al pascolo, è integrata con sfarinati composti da orzo, avena, favino, mais, triticale. Gli alimenti sono coltivati e macinati all'interno dell'Azienda su oltre 400 ettari posti a seminativi in metodo biologico.

Tenuta di Paganico

Tenuta di Paganico -Via della Stazione, 10 – 58045 – Paganico (GR) – Tel. 0564.905008

CONTATTI COMMERCIALE - OPIFICIO – BOTTEGA ALIMENTARE
opificio@tenutadipaganico.it - Luca Mancini 338 6978785

www.tenutadipaganico.it

ALLEVAMENTO | RISTORANTE | BOTTEGA ALIMENTARE | DIDATTICA & EVENTI | AGRITURISMO