

Oltre alla Bolognese

SUGO EMILIANO



Siediti, ti racconto *una storia*.

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.



DANIELE BENDANTI

Chef Daniele Bendanti rispetta la tradizione Bolognese, sviluppando innovative tecniche culinarie per salvaguardarne l'anima.

Ricerca e seleziona prodotti di alta qualità cercando di realizzare una cucina bolognese differente dalle altre, o per meglio dire, Oltre le altre.

OLTRE

Oltre, la trattoria che ha rivoluzionato il panorama gastronomico di Bologna

“Make Bologna Great Again” è la missione di Daniele Bendanti e Lorenzo Costa, titolari di Oltre: un indirizzo che è diventato in pochi anni una meta gastronomica per riscoprire i piatti della tradizione emiliana, tra grandi classici e proposte che rivisitano la tradizione con un gusto più contemporaneo.



*Danick
Bendanti*

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 **solfiti**.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Valore energetico	2289 kj / 69 kcal
Grassi	2,8 g
di cui saturi	1,5 g
Carboidrati	3,5 g
di cui zuccheri.....	2,4 g
Proteine	7,2 g
Sale.....	1,56 g

PESO NETTO 200g

PREPARAZIONE

3 
porzioni

CONSIGLIO:
SUGO!
abbinalo a
pasta fresca
o pancotto



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

