

Olio extravergine all'aglio



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Często o sukcesie przepisu decyduje odpowiedni dobór składników. Nawet najprostsze danie może stać się bardziej wykwintne i apetyczne dzięki niejednokrotnie prostemu dodatkowi. Jeżeli chcecie wnieść odrobinę nowości na wasz stół wystarczy skosztować tej prostej, a także wykwintnej przyprawy.

Oliwa z oliwek extravergine z czosnkiem to receptura kuchni śródziemnomorskiej o wielowiekowej tradycji. Produkt otrzymuje się poprzez macerację naturalnie suszonego czosnku w oliwie extravergine.

Sugestie:

Oliwa z czosnkiem to bardzo aromatyczna przyprawa, doskonała zwłaszcza do dań mięsnych i ryb. Doskonale pasuje do potraw z grilla, wystarczy rozprowadzić na mięsie troszkę oliwy przed położeniem na rożen. Idealna również do sałatek i warzyw.

Dane techniczne

ODMIANA OLIVEK:



ALERGENY:

CHARAKTERYSTYKA:

KWASOWOŚĆ:

OPAKOWANIE: Butelka szklana

POJEMNOŚĆ: 250 ml

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy

SKŁADNIKI: Oliwa z oliwek extravergine, czosnek.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 3389 kJ / 824 kcal

TŁUSZCZE: 91,6 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13 g)

WĘGLOWODANY: 0 g (w tym cukry 0 g)

BIAŁKA: 0 g

SÓL: 0 g

BŁONNIK: 0 g