Olio extravergine al peperoncino

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia

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 jakże wykwintnej przyprawy.

Oliwa extravergine z dodatkiem ostrej papryczki to bardzo popularna receptura śródziemnomorska, znana i używana już w czasach starożytnych. Otrzymuje się ją dzięki macerowaniu ostrej suszonej papryczki w oliwie z oliwek.

Sugestie:

Jest idealnym dodatkiem do wielu potraw i specjałów kulinarnych. Świetnie pasuje do makaronów, zwłaszcza spaghetti aglio, olio e peperoncino, zup, pizzy, mięs i serów.

Dane techniczne

Składniki:	Oliwka z oliwek extra vergine (97,5%), hydrolizowana papryczka peperoncino 1,5%, naturalny aromat papryczki peperoncino 1%.
Charakterystyka:	Oliwka z oliwek extra vergine (97,5%) aromatyzowana papryczką peperoncino

Opakowanie:	Butelka szklana
Pojemność:	250 ml
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu, z dala od źródeł ciepła i światła.
Kraj pochodzenia:	Włochy

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

Alergeny

brak