

# 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 także 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



<b>OPAKOWANIE:</b>	Butelka szklana
<b>POJEMNOŚĆ:</b>	250 ml
<b>SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:</b>	Przechowywać w chłodnym miejscu, z dala od źródeł ciepła i światła.
<b>KRAJ POCHODZENIA:</b>	Włochy

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

<b>WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:</b>	3389 kJ / 824 kcal
<b>TŁUSZCZE:</b>	91,6 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13 g)
<b>WĘGLOWODANY:</b>	0 g (w tym cukry 0 g)
<b>BIAŁKA:</b>	0 g
<b>SÓL:</b>	0 g
<b>BŁONNIK:</b>	0 g

## Alergeny

brak