

## Olio extravergine al pesto



### 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 dodatkiem pesto, jednego ze sztandarowych specjalów kuchni śródziemnomorskiej. Powstaje poprzez macerację pesto w oliwie z oliwek extravergine.

### Sugestie:

Idealna przyprawa do niezliczonej ilości dań, zwłaszcza jako dodatek do makaronu i włoskich grzanek – bruschetta

## Dane techniczne

ODMIANA OLIVEK:

ALERGENY:



#### CHARAKTERYSTYKA:

**KWASOWOŚĆ:**

**OPAKOWANIE:** Butelka szklana

**POJEMNOŚĆ:** 250 ml

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:**

**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy

**SKŁADNIKI:** Włoska oliwa z oliwek extravergine, pesto.

## 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