

Olio extravergine al pesto



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. Aby wnieść odrobinę nowości na stół wystarczy skosztować tej prostej, a jakże wykwintnej przyprawy.

Oliwa z oliwek extra vergine z dodatkiem pesto, jednego ze sztandarowych specjałów kuchni śródziemnomorskiej. Powstaje poprzez macerację pesto w oliwie z oliwek extra vergine.

Sugestie:

Idealna przyprawa do niezliczonej ilości dań, zwłaszcza jako dodatek do makaronów, pizzy, włoskich grzanek – bruschetta, caprese i dań na zimno.

Dane techniczne

Składniki:

Oliwa z oliwek extra vergine 97%, mieszanka bazylii, pietruszka, sól, ser (MLEKO), orzeszki piniowe, ORZECHY, czosnek 2%, aromat 1%. Może zawierać inne ORZECHY., pesto.



Charakterystyka:	Oliwa z oliwek extra vergine 97%, aromatyzowana pesto.
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

MLEKO, ORZECHY,