LAZZARIS

Salsa dolce-piccante di peperoni



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu

Opis

Salsa słodko-pikantna z papryki o konsystencji dżemu, z dodatkiem aromatu musztardy, odrobiną octu balsamicznego i miodu. Bardzo ciekawe uzupełnienie dań.

Sugestie

Idealna do czerwonego mięsa i dojrzewających serów.

Polecamy smaczny przepis na „torcik orkiszowy z sosem paprykowym”:
Pszenicę orkiszową przygotowujemy jak normalne risotto, w rondlu wraz z olejem i drobno posiekaną cebulą. Wszystko to doprawiamy solą i pieprzem a następnie gotujemy razem z bulionem. Na koniec dodajemy starte sery Parmigiano i Pecorino, dekorujemy plastrami sera, ziołami oraz dodajemy salsę paprykową.

Dane techniczne

Składniki:	Papryka 56%, woda, cukier, ocet winny (wino, przeciwutleniacz: DWUTLENEK SIARKI), miód akacjowy 1,4%, ocet balsamiczny 1,1% (ocet winny, moszcz gotowany, karmel), papryczka peperoncino w proszku, sok cytrynowy, sól, korektor kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, pieprz, aromat MUSZTARDOWY, aromaty. Bez glutenu.
Opakowanie:	Słoik
Waga:	110 gram
Sposób przechowywania:	
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	442 kJ / 104 kcal
Tłuszcze:	0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g
Węglowodany:	23 g, w tym cukry 23 g
Białka:	1,1 g
Sól:	0,18 g
Błonnik:	2 g

Alergeny

DWUTLENEK SIARKI, GORCZYCA