

LAZZARIS

Salsa di peperoni



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu

Opis

Salsa paprykowa o słodko-kwaśnym, lekko korzennym smaku. Salsa o konsystencji dżemu, z dodatkiem aromatu musztardy, odrobiną octu balsamicznego i miodu. Fascynujące 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