

Lazzaris

## Salsa dolce-piccante di pere



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



### Opis

Posiada konsystencję dżemu oraz słodko-pikantny gruszkowy smak.

### Sugestie

Idealna jako dodatek do mięs pieczonych, gotowanych oraz dojrzewających serów. Polecamy smaczny przepis „Ryżowa zapiekanka z pikantną Gorgonzolą i gruszkową musztardą”. Zalewamy ryż wodą i gotujemy przez 40 minut. Po ugotowaniu odcedzić i ostudzić. Następnie wkładamy go do naczynia, dodajemy jajka, dwie łyżki startego sera, pokrojoną w kostkę Gorgonzolę oraz gruszkową musztardę. Pieczemy w kąpielii wodnej przez 15 minut w temperaturze 170 stopni. Gotową zapiekankę umieszczamy na talerzu i dekorujemy kawałkami gorgonzoli i gruszek.

### Dane techniczne

<b>SMAK:</b>	słodko-pikantny
<b>SKŁADNIKI:</b>	Kandyzowane gruszki, aromat musztardy, syrop glukozowy, cukier, woda.
<b>ALERGENY:</b>	GORCZYCA.
<b>OPAKOWANIE:</b>	Słoik
<b>WAGA:</b>	250 g - 120 g - 110 g



**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:** W chłodnym, suchym miejscu. Po otwarciu opakowania przechowywać w lodówce.

**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy

## **Wartości odżywcze** Wartości odżywcze w 100g produktu

**WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:** 1200 kJ / 282 kcal

**TŁUSZCZE:** 0 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g)

**WĘGLOWODANY:** 70 g w tym cukry 62 g

**BIAŁKA:** 0 g

**SÓL:** 0,02 g

**BŁONNIK:** 1,2 g