

Lazzaris

Salsa dolce piccante di fichi



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Posiada konsystencję dżemu oraz słodko-pikantny figowy smak.

Sugestie

Idealny jako dodatek do serów dojrzewających, wędlin gotowanych ale także wędzonych, mięs grillowanych lub smażonych. Polecamy smaczny przepis „kotlet wieprzowy z pikantno-słodkim sosem figowym”. Należy przysmażyć kotlet na rozgrzanym oleju, obracając go wielokrotnie, przez około 8 minut. Następnie wylewamy olej i dodajemy białe wino. Doprawiamy solą, pieprzem, dołączamy pokrojone figi, odrobinę masła i dwie łyżeczki sosu figowego. Na talerzu układamy gotowy kotlet schabowy wraz z sosem, dekorując go sosem figowym.

Dane techniczne

SMAK:	słodko-pikantny
SKŁADNIKI:	Kandyzowane figi, aromat musztardy, syrop glukozowy, cukier, woda.
ALERGENY:	
OPAKOWANIE:	Stoik
WAGA:	250 gram



SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: