

Friarielli sott'olio



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Opis

Friarielli czyli brokoły neapolitańskie to warzywo, które w kuchni okolic Neapolu znajduje szerokie zastosowanie przez cały rok. Friarielli sott'olio czyli brokoły neapolitańskie w oleju słonecznikowym to propozycja na niebanalne danie.

Sugestie

Friarielli w oleju można serwować jako wykwinną przystawkę. Znakomite również na ciepło jako dodatek bądź składnik potraw. W kuchni neapolitańskiej używane np. jako dodatek do makaronów. Doskonałe są zwłaszcza ze świeżą białą włoską kielbasą salsiccia, również na pizzę.

Dane techniczne

Składniki:	Brokoły friarielli, olej słonecznikowy, sól, cukier, ocet winny, papryczka ostra peperoncino, czosnek, substancja konserwująca E270, korektor kwasowości E330.
Opakowanie:	Słoik
Waga:	950 gram
Opakowanie zbiorcze:	15 sztuk x 950 g



Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1028 kJ / 245,5 kcal

Tłuszcze: 24,96 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,71 g)

Węglowodany: 2,37 g (w tym cukry 2,37 g)

Białka: 3,03 g

Sól: 1,25 g

Błonnik: 1,64 g

Alergeny

SIARCZYNY (ocet winny)