

CITRES

Cipolle Borettane all'aceto balsamico di Modena



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Cebulki boretańskie w occie balsamicznym Aceto Balsamico di Modena IGP z regionu Veneto.

Cebulki boretańskie o charakterystycznym spłaszczonym kształcie i jasnożółtym kolorze swoją nazwę zawdzięczają gminie Boretto w regionie Emilia-Romania, gdzie uprawiane są już od 1400 roku. Znane i lubiane we Włoszech, zwłaszcza w postaci marynowanej. Cebulki marynowane o delikatnym unikalnym smaku, idealnie komponują się z każdym daniem mięsnym.

Sugestie

Znakomite do wędlin i dań głównych, zwłaszcza dań mięsnych i do tuńczyka.

Dane techniczne

Składniki:	cebulki boretańskie, woda, ocet balsamiczny Aceto Balsamico di Modena 12% (ocet winny (SIARCZYNY), gotowany moszcz winogronowy, barwnik: E150d), cukier, sól. Może zawierać śladowe ilości SELERA i ŁUBINU.
Opakowanie:	Słoik
Masa netto:	540 g (po odcieku 320 g)
Sposób przechowywania:	Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 15 dni.



Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 209 kJ / 50 kcal

Tłuszcze: 0,9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1 g

Węglowodany: 9 g, w tym cukry 8,7 g

Białka: 0,9 g

Sól: 1,8 g

Błonnik: 0,9 g

Alergeny

SIARCZYNY (z octu winnego). Może zawierać śladowe ilości SELERA i ŁUBINU.