

Cipolle borettane in agrodolce

POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Opis

Cebulki boretańskie w zalewie słodko-kwaśnej. Cebulki boretańskie o charakterystycznym spłaszczonym kształcie i jasnożółtym kolorze pochodzą z regionu Reggio Emilia, a dokładnie gminy Boretto, gdzie uprawiane są już od 1400 roku. Znane i lubiane we Włoszech, zwłaszcza w postaci marynowanej. Ze względu na swój unikalny smak doskonale komponują się z wędlinami i bardziej złożonymi daniami, zwłaszcza mięsnymi.

Sugestie:

Pasują znakomicie do wędlin. Świetne jako dodatek do dań głównych. Ciekawostką jest, iż w regionie Emilia Romagna podaje się je również do klusek.

Dane techniczne

Składniki:	Cebulki boretańskie (60%), woda, olej słonecznikowy, ocet winny (wino, przeciwutleniacz: E224), cukier, sól, liść laurowy, regulator kwasowości: E330.
Opakowanie:	Puszka
Waga:	2 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze pokojowej, po otwarciu w lodówce. Chronić przed źródłami ciepła i promieniami słonecznymi.
Kraj pochodzenia:	Włochy



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	336 kJ / 80 kcal
Tłuszcze:	5,5 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,6 g)
Węglowodany:	7,2 g (w tym cukry 4,8 g)
Białka:	0,7 g
Sól:	1,9 g