

La Reinese

Peperoncini macinati in olio extravergine di oliva



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu

Opis

Pasta z ostrej mielonej papryczki peperoncino przygotowana w sposób tradycyjny. Papryczki peperoncino, które są w stanie zaspokoić nawet najbardziej wymagających smakoszy. Nic innego nie jest potrzebne do dodania pikantnego smaku. Ciemny czerwony kolor typowy dla ostrej papryczki.

Sugestie:

Może być podawana z grzankami, bruschetta lub jako dodatek do przekąsek. Świetny dodatek do dodania ostrości sosom do makaronu.

Dane techniczne

SKŁADNIKI:

Ostre papryczki peperoncino (54%), oliwa z oliwek (42%), sól, czosnek, oregano, ocet winny (zawiera DWUTLENEK SIARKI), korektory kwasowości: kwas cytrynowy, kwas mlekowy. Może zawierać śladowe ilości RYB i SELERA. Bez glutenu.



OPAKOWANIE:	Słoik
WAGA:	170 gram
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w temperaturze pokojowej, po otwarciu w lodówce zalany oliwą.
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1365 kJ / 322 kcal
TŁUSZCZE:	35 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,0 g)
WĘGLOWODANY:	2,5 g (w tym cukry 0,5 g)
BIAŁKA:	1,0 g
SÓL:	2,8 g
BŁONNIK:	3,4 g

Alergeny

Może zawierać śladowe ilości RYB i SELERA. Bez glutenu.