Sugo all'amatriciana



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Opis

Sos pomidorowy z policzkiem wieprzowym, boczkiem i ostrą papryczką. Sos amatriciana jest jednym z najbardziej popularnych dań tradycyjnej kuchni włoskiej. Termin amatriciana pochodzi od Amatrice, miasta w prowincji Rieti.Tylko naturalne składniki starannie dobrane i przygotowane, by przenieść na stół cały smak i autentyczność sosu amatriciana.

Sugestie:

Doskonały sos do penne, spaghetti, bucatini. Podgrzac sos przez około 2-3 min na małym ogniu, wlać bezpośrednio na makaron i podawać.

Dane techniczne

Składniki:	Sos pomidorowy (72,5%), boczek (10,5%), guanciale (10,5%), olej z oliwek, cebula, czosnek, pietruszka, cukier, sól, suszona papryczka, bazylia.
Opakowanie:	Słoik
Waga:	350 gram

Sposób przechowywania:	Przechowywac w temperaturze pokojowej, po otwarciu w lodówce.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	367 kJ / 88 kcal
Tłuszcze:	5,5 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,5 g)
Węglowodany:	5,5 g (w tym cukry 3,6 g)
Białka:	3,4 g
Sól:	0,92 g
Błonnik:	1,5 g