

Olio extravergine al tartufo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Opis

Często o sukcesie przepisu decyduje odpowiedni dobór składników. Nawet najprostsze danie może stać się bardziej wykwintne i apetyczne dzięki niejednokrotnie prostemu dodatkowi. Jeżeli chcecie wnieść odrobinę nowości na wasz stół wystarczy skosztować tej prostej, a także wykwintnej przyprawy.

Oliwa z oliwek extra vergine aromatyzowana truflą.

Składniki:

Włoska oliwa z oliwek extravergine, biała trufla.

Sugestie:

Idealna przyprawa do niezliczonej ilości dań. Znakomita do risotto i makaronu tagliatelle, do jajek i roastbeefu, kurczaka na zimno i krewetek.



Dane techniczne

SKŁADNIKI:	Oliwka extra vergine z oliwek 97%, aromat 2%, odwodniona trufla letnia (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%.
CHARAKTERYSTYKA:	Oliwka extra vergine z oliwek 97%, aromatyzowana truflą.
OPAKOWANIE:	Butelka szklana
POJEMNOŚĆ:	250 ml
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w chłodnym miejscu, z dala od źródeł ciepła i światła.
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	3389 kJ / 824 kcal
TŁUSZCZE:	91,6 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13 g)
WĘGLOWODANY:	0 g (w tym cukry 0 g)
BIAŁKA:	0 g
SÓL:	0 g
BŁONNIK:	0 g

Alergeny

brak