

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 jakże 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 (*Tuber aestivum* 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