

# 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 trufła.

## 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