

# Nero di seppia



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Sardynia



## Opis

Nero di seppia – atrament kałamarnicy. To oryginalna i ekskluzywna przyprawa dzięki której dania wzbogacone są o nutę śródziemnomorskiego smaku oraz zyskują niepowtarzalny, atrakcyjny wygląd. Atrament kałamarnicy dzięki swoim naturalnym walorom smakowym doda ulubionej potrawie smaku oraz barwy. Makaron barwiony atramentem kałamarnicy jest niezwykle efektowny. Nazywany królem makaronów, obrósł w legendy.

## Sugestie

Atrament doskonale komponuje się z ryżem, makaronem, kluseczkami gnocchi jak i rodzimymi kopytkami. Rozkosz dla podniebienia!

## Dane techniczne

**SKŁADNIKI:** Atrament kałamarnicy.

**ALERGENY:**

**OPAKOWANIE:**

**WAGA:** 500 ml

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:****KRAJ POCHODZENIA:** Włochy**Wartości odżywcze** Wartości odżywcze w 100g produktu**WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:** 151 kJ - 36 kcal**TŁUSZCZE:** 0 g ( w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g)**WĘGLOWODANY:** 3,8 g (w tym cukry 0,1 g)**BIAŁKA:** 5,1 g**SÓL:** 2,6 g