

CITRES

Antipastissimo in olio di girasole



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Jedna z najbardziej klasycznych włoskich marynat w zalewie z oleju słonecznikowego i octu winnego o bardzo przyjemnym aromacie i niepowtarzalnym smaku chrupiących warzyw. Bukiet marynowanych dziesięciu warzyw: papryki, pieczarek, karczochów, ogórków, zielonych oliwek, cebuli, kalafiora, czarnych oliwek, suszonych pomidorów i selera. Znakomita przystawka o orzeźwiającym smaku i przyjemnej chrupkiej konsystencji warzyw.

Sugestie

Znakomita przystawka i dodatek do aperitifów. Doskonale komponuje się ze świeżymi serami i wędlinami. Idealna zarówno do panini, jak i dań na zimno.

Dane techniczne

Składniki:

mix warzyw w zmiennych proporcjach (papryka (*), pieczarki (*Agaricus Bisporus*) (*), karczochy, ogórki (*), zielone oliwki, cebula (*), kalafior (*), czarne oliwki (stabilizator: glukonian żelazawy), suszone pomidory, SELER (*)) olej słonecznikowy, cukier, sól, ocet winny (wino (*), woda), przeciwutleniacz: kwas L-askorbinowy. (*) Zawiera SIARCZYNY.

Opakowanie:

Słoik



Masa netto: 290 gram

Sposób przechowywania: Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 15 dni.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 524 kJ / 127 kcal

Tłuszcze: 11 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,6 g)

Węglowodany: 4,1 g (w tym cukry 4 g)

Białka: 1,7 g

Sól: 1,9 g

Błonnik: 2,3 g

Alergeny

SELER, SIARCZYNY.