Vitello tonnato



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



☒ Na Zamówienie

Opis

Vitello tonnato czyli cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami. Doskonałe danie na zimno gotowe do podania, w formie zimnego bufetu.

Vitello tonnato (lub vitel tonné) to typowe danie kuchni piemonckiej. Chociaż znane jest również pod francuską nazwą, należy zaznaczyć, że przepis ten jest typowo włoski. Pierwsze wzmianki o Vitello tonnato sięgają XVIII wieku i odnoszą się do rejonu Cuneo w Piemocie. Obecnie znane i lubiane w całych Włoszech, podawane jako przystawka lub danie główne.

Sugestie

Znakomite zarówno jako klasyczna przystawka, nadzienie do tramezzini i panini, dodatek do chrupiącej focaccia czy jako samodzielne danie.
Vitello tonnato swietnie sprawdzi sie również jako przekąska na przyjęciach (np. finger food)!

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	cielęcina
Charakterystyka:	cielęcina w sosie tuńczykowym
Składniki:	Ligawa wołowa z udźca, majonez (oleje roślinne, woda, JAJA pasteryzowane, ocet, skrobia kukurydziana, sól, cukier, cytryna, substancja zagęszczająca: guma ksantynowa, substancja konserwująca: sorbinian potasu. Kwas cytrynowy, ekstrakt z papryki, luteina, przeciwutleniacz E385), TUŃCZYK, ocet, kapary.
Masa netto:	300 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temp. od 0 do +3°C. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 3 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	842 kJ/203 kcal
Tłuszcze:	16,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,1 g
Węglowodany:	2,7 g, w tym cukry 1 g
Białka:	12,0 g
Sól:	2,2 g

Alergeny

TUŃCZYK, JAJA