Cipolle Caramellate



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Opis

Karmelizowana grillowana cebula w piórkach. Złocista cebulka krojona wzdłuż i gotowana na parze, a następnie pieczona w piecu na blasze wysypanej krystalizowanym cukrem. Jej słodko-gorzki smak pasuje idealnie do dań słonych.

Sugestie

Doskonały dodatek do dań mięsnych lub rybnych. Znakomite jako dodatek do przystawek na bazie serów i wędlin. Komponują się znakomicie z daniami słonymi. Idealne do pizzy typu gourmet.

Dane techniczne

Składniki:	cebula 96%, olej słonecznikowy, ocet balsamiczny jabłkowy 3,5%, sól, cukier, aromaty naturalne, regulator kwasowości: kwas winowy.
Opakowanie:	saszetka

Masa netto:	800 g
Opakowanie zbiorcze:	Karton 10 sztuk
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Po otwarciu przechowywać w lodówce i zużyć w ciągu 3 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	460 kJ / 110 Kcal
Tłuszcze:	6 g, (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,7 g)
Węglowodany:	11,4 g, (w tym cukry 10,9 g)
Białka:	1,5 g
Sól:	1,2 g
Błonnik:	2,6 g

Alergeny

DWUTLENEK SIARKI, SIARCZYNY