

Funghi Trifolati in busta



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Krojone pieczarki w oleju słonecznikowym z przyprawami w wygodnej saszetce. Pieczarki zbierane od późnego lata do okresu jesiennego. Przyprawione czosnkiem, natką pietruszki, pieprzem. Gotowe do podania po podgrzaniu. Wystarczy rozłożyć je na pizzy, zapiekance, grzance czy bruschetcie i delikatnie podgrzać lub zapiec. Doskonałe również jako składnik dań, znakomicie wzbogacają smak makaronów, risotto, mięs, zapiekanek i wypieków na słono. Doskonale sprawdzą się w gastronomii, zarówno w restauracjach jak i fast-foodach, zwłaszcza tam, gdzie liczy się czas przygotowania potrawy.

Sugestie

Idealne do dań typu risotto, makaronów, bruschetty czy pizzy. Z odrobiną masła stanowią idealny dodatek do dań.

Dane techniczne

Składniki: pieczarki uprawne (*Agaricus Bisporus*) 75%, olej słonecznikowy, sól, skrobia ryżowa, suszony czosnek, suszona pietruszka, pieprz, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy; regulator kwasowości: kwas cytrynowy, wzmacniacz smaku: E621.

Opakowanie: saszetka



Masa netto: 1,85 kg

Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 5 dni.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 292 kJ / 70 kcal

Tłuszcze: 5,1 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,6 g

Węglowodany: 2,7 g, w tym cukry 0,8 g,

Białka: 3 g

Sól: 1,25 g

Błonnik: 0,8 g