

Olive nere senza osso in latta



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Hiszpańskie czarne oliwki w puszcze bez pestek. Starannie wydrylowane i zakonserwowane w solance.

Sugestie

Idealne z dodatkiem oliwki jako dodatek do sałatek, pizzy i innych dań.

Dane techniczne

Składniki:	oliwki, woda, sól, stabilizator koloru: glukonian żelaza (E-579)
Opakowanie:	Puszka
Massa netto:	4,3 kg. Masa netto po odcieku 2 kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze pokojowej. Po otwarciu przechowywać w lodówce w temp. +4°C / +8°C i spożyć w ciągu 10 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	629 kJ / 153 kcal
Tłuszcze:	16 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,6 g
Węglowodany:	0,1 g, w tym cukry 0,1 g
Białka:	0,5 g
Błonnik:	3,3 g
Sód:	920 mg