

Nero di seppia 20 g



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Sardynia



Opis

Nero di seppia czyli atrament mątwy (*Seppia officinalis*) to oryginalny i ekskluzywny składnik, dzięki któremu dania zyskują niepowtarzalny, śródziemnomorski smak i wyjątkowy wygląd. Makaron barwiony atramentem mątwy, nazywany często *królem makaronów*, jest niezwykle efektowny i smaczny. Obrósł w legendy. Atrament mątwy ma lekki posmak morza z wyraźną nutą jodu. Również jego mocny czarny kolor sprawia, iż zwykle, proste danie zyskuje wytworności i elegancji. Atrament może być dodawany do ciasta w trakcie jego przygotowywania, aby dodać mu oryginalności. Prawdziwa rozkosz dla podniebienia!

20 gram produktu = 5 porcji.

Sugestie

Doskonale komponuje się zwłaszcza z makaronami np. linguine, spaghetti. Znakomity również do ryżu, gnocchi, gnocchi ziemniaczanych, risotto. Idealny jako barwnik i dressing.

Dane techniczne

Rodzaj produktu: Atrament mątwy (*Sepia officinalis*)



Składniki:	Atrament MĄTWY (Atrament MĄTWY, woda, sól), woda, substancja zagęszczająca: E415. Produkt sterylizowany. Zawiera MIĘCZAKI i SKORUPIAKI.
Opakowanie:	Słoiczek szklany
Masa netto:	20 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 5 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	170 kJ / 40 kcal
Tłuszcze:	1,4 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g
Węglowodany:	1,6 g, w tym cukry poniżej 0,5 g
Białka:	5,28 g
Sól:	4,9 g

Alergeny

Atrament MĄTWY. Zawiera MIĘCZAKI i SKORUPIAKI.