

MASSERIA DELLO SBIRRO

Broccoli Friarielli del Vesuvio

POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Opis

Brokuły friarielli ze stoków Wezuwiusza w zalewie z oleju słonecznikowego z czosnkiem i papryczką peperoncino. Wystarczy podgrzać je na patelni czy rozłożyć na pizzy. Tradycyjnie spożywane i bardzo lubiane w okolicach Neapolu, zwłaszcza z białą włoską kielbasą wieprzową *salsiccia di suino*.

Sugestie

Znakomity dodatek do makaronów, bruschetty, pizzy i mięs.

Dane techniczne

Składniki:	Brokuły friarielli (wierzchołki), olej słonecznikowy, czosnek, papryczka peperoncino, sól, korektor kwasowości: kwas cytrynowy.
Opakowanie:	Stoik
Masa netto:	960 g (po odsączeniu 800 g)



Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 4 dni.
------------------------	---

Kraj pochodzenia:	Włochy
-------------------	--------

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	249 kJ / 60 kcal
-----------------------	------------------

Tłuszcze:	2,7 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,30 g
-----------	---

Węglowodany:	2,6 g, w tym cukry 0,6 g
--------------	--------------------------

Białka:	2,8 g
---------	-------

Sól:	1,3 g
------	-------

Alergeny

Produkt pasteryzowany, bez barwników.