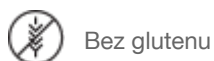


# Passata di Puglia Rosso Gargano



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



## Opis

Passata di Puglia Rosso Gargano z wyselekcjonowanych dojrzałych, świeżych pomidorów uprawianych i przetwarzanych na plantacjach we włoskiej Apulii. Pomidory uprawiane pod gorącym włoskim słońcem zbierane są w najgorętsze dni roku, dzięki czemu charakteryzują się doskonałym aromatem i wyjątkowym smakiem. W ciągu zaledwie kilku godzin po zbiorze są one po dokładnym oczyszczeniu przetwarzane z najwyższą skrupulatnością i pieczołowitością, dając początek doskonałej jakości passacie, gęstej, i jedwabistej w smaku. Wystarczy ją podgrzać, aby nadać potrawom idealnie kremowej konsystencji. Zachowuje swój kolor podczas krótkiego gotowania.

## Sugestie

Idealna do krótko gotowanych sosów, potraw na bazie jajek, białych mięs i sosów do makaronów. Polecana zwłaszcza do lasagne i cannelloni.

## Dane techniczne

Składniki: pomidory, sól, korektor kwasowości (kwas cytrynowy).



Masa netto: słoik szklany 690 g

Wyprodukowano: we Włoszech

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 96,4 kJ / 22,9 kcal

Tłuszcze: 0,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g

Węglowodany: 3,3 g, w tym cukry 3,0 g

Białka: 1,2 g

Sól: 0,01 g

Błonnik: 1,1 g

## Alergeny

brak