

# Passata di datterino Rosso Gargano

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



## Opis

Doskonała jakościowo tradycyjna passata z pomidorków daktylowych z pełnej słońca Apulii. Prosta, doskonała jakościowo receptura, nie zawierająca zbędnych dodatków. Aromatyczna, gęsta i jedwabista, doskonale łączy się z makaronem. Idealna opcja dla osób, które nie chcą poświęcać zbyt wiele czasu na gotowanie, a chciałyby cieszyć się doskonałym smakiem włoskich makaronów. Wystarczy podgrzać i podawać z makaronem. Znakomicie sprawdzi się również jako składnik sosów i wyszukanych potraw.

## Sugestie

Podgrzewać przez kilka minut po czym dodać go do makaronu ugotowanego *al dente*. Danie można dodatkowo posypać parmezanem lub serem grana padano. Znakomicie sprawdzi się również w innych daniach, w tym np. jako sos na pizzę Gourmet.

## Dane techniczne

Składniki:

Pomidorki daktylowe, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.



|                        |                                                                           |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Opakowanie:            | Słoik                                                                     |
| Masa netto:            | 290 gram                                                                  |
| Sposób przechowywania: | Po otwarciu przechowywać w lodówce w temp. +4°C i spożyć w ciągu 3-4 dni. |
| Kraj pochodzenia:      | Włochy                                                                    |

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

|                       |                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------|
| Wartość energetyczna: | 139 kJ / 33 kcal                             |
| Tłuszcze:             | 0,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,0 g |
| Węglowodany:          | 5,0 g, w tym cukry 4,7 g                     |
| Białka:               | 1,5 g                                        |
| Sól:                  | 0,20 g                                       |
| Błonnik:              | 1,3 g                                        |