

I CONTADINI

## Crema di Cime di Rapa 100g

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



### Opis

Po zebraniu rzepy są one czyszczone ręcznie za pomocą małego noża, aby usunąć najtwardsze części, następnie blanszowane i drobno mielone z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Typowa odmiana rzepy z Salento, która jest częścią historii włoskiej tożsamości, jest uprawiana od października i zbierana w kilku etapach od grudnia do marca.

### Sugestie

Krem świetnie nada się jako podstawa do sosu do makaronu (np. orecchiette) lub do posmarowania chrupiących grzanek.

### Dane techniczne

|             |                                                                                                                                         |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Składniki:  | Rzepa brokułowa (65%), olej słonecznikowy, oliwa z oliwek extra virgin, ostra papryka chili, sól nierafinowana, czosnek, sok z cytryny. |
| Opakowanie: | słoiczek szklany                                                                                                                        |
| Masa netto: | 100 g                                                                                                                                   |



Sposób przechowywania: Po otwarciu przechowywać w lodówce w temperaturze do 4°C i spożyć w ciągu 7 dni.

Kraj pochodzenia: Włochy

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1897 kJ / 461 kcal

Tłuszcze: 23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,3 g

Węglowodany: 0,0 g, w tym cukry 0,0 g

Białka: 2,8 g

Sól: 2,1 g