

I CONTADINI

Patè Bomba 100g

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Pasta z pikantnych papryczek, które uprawiane są pod koniec maja, a zbierane ręcznie w okresie sierpień-październik. Zostają umyte, selekcjonowane, pozbawione ogonków, pokrojone w krążki oraz dojrzewają w soli przez jakiś czas. Po wszystkim tłoczone są dodatkiem przypraw śródziemnomorskich oraz zamknięte w słoik z oliwą z oliwek extra virgin.

Sugestie

Doskonale pasuje do szerokiej gamy dań, przystawek i przekąsek (np. crostini). Możesz użyć pasty do skomponowania aperitifu w apulijskim stylu – zestaw ją ze zbożowymi tarallii, oliwkami i kieliszkiem wina.

Dane techniczne

Składniki:	Składniki: ostra papryka (50%), olej słonecznikowy, słodka papryka (10%), suszone pomidory, oliwa z oliwek extra virgin, ocet jabłkowy, sól rafinowana, 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: 1317 kJ / 319 kcal

Tłuszcze: 31,6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,6 g

Węglowodany: 5,6 g, w tym cukry 4,4 g

Białka: 2,1 g

Sól: 1,0 g