

I CONTADINI

Lampascioni 230 g



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Dziki owoc szafirka miękkoлистnego znajdują się na głębokości od 5 do 10 cm pod ziemią. Nie można ich uprawiać, a ich obecność na naszych stołach zapewniają doświadczeni rolnicy, którzy zbierają je za pomocą specjalnych noży. Trzeba je dobrze umyć, sparzyć wodą z octem i oczyścić ręcznie małym nożykiem. Jest to bardzo skrupulatna praca, która wymaga wielkiej staranności i dużo czasu. Na koniec cebulki lampascioni ręcznie zalewane są świeżą miętą i papryczką chili.

Sugestie

Ich smak jest lekko gorzki. Dobrze komponują się z klasyczną salentyńską „frisą”, ale także z bruschettą, jako część przystawki lub jako dodatek do gotowanego mięsa.

Dane techniczne



Składniki:	Szafirek miękkolistny (Muscari comosum (L.) Mill.) (65%) (pochodzenie: spoza UE), olej słonecznikowy, ostra papryczka chili, oliwa z oliwek extra virgin, ocet jabłkowy, sól nierafinowana, świeża mięta, czosnek, cukier, sok z cytryny.
Opakowanie:	słoiczek szklany
Masa netto:	230 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:	307 kJ / 73 kcal
Tłuszcze:	3.4 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0.5 g
Węglowodany:	8.3 g, w tym cukry 4.3 g
Białka:	1.4 g
Sól:	1.1 g