

I CONTADINI

Melanzane a Filetti Rustiche 230 g

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Są one uprawiane na otwartym polu w maju na naszej farmie i zbierane ręcznie w sierpniu i wrześniu. Są myte, sortowane, obierane i krojone w cienkie filety. Następnie pozostawia się je do dojrzewania w soli.

„Alla carcu” to tradycyjna technika, którą iContadini nadal praktykują w przetwórstwie. Filetowane bakłażany są następnie doprawiane śródziemnomorskimi przyprawami i zalewane olejem słonecznikowym. Świeża mięta nadaje ostateczny szlif temu typowemu południowowłoskiemu przepisowi. Niepowtarzalny aromat i smak świeżo zebranych bakłażanów na Twoim stole przez cały rok.

Sugestie

Doskonale sprawdzają się jako przystawki, mistrzowsko podane na desce pokrojonych mięs i serów lub jako część wyrafinowanego aperitif. Oprócz tego, że są pyszne same w sobie, mogą być również używane do wzbogacania sałatek, pizzy i focacci.



Dane techniczne

Składniki:	bakłażany (60%), olej słonecznikowy, kapary, ostra papryczka chili, oliwa z oliwek extra virgin, ocet jabłkowy, sól nierafinowana, świeża mięta, cukier, czosnek, sok z cytryny.
Opakowanie:	słoiczek szklany
Masa netto:	230 g
Sposób przechowywania:	Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 7 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	222 kJ / 54 kcal
Tłuszcze:	3.3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0.4 g
Węglowodany:	3.3 g, w tym cukry 3.0 g
Białka:	1.1 g
Sól:	1.4 g