

I CONTADINI

Zucchine Essiccate al Sole 230 g

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Cukinie uprawiane są na otwartym polu w kwietniu i zbierane ręcznie w czerwcu i lipcu. Myte, selekcjonowane, krojone w plastry ze skórą, solone i pozostawione do wyschnięcia na słońcu na terenie gospodarstwa na 3-4 dni. Następnie cukinie są ponownie selekcjonowane, myte i doprawiane śródziemnomorskimi przyprawami.

Aby uzyskać 500 g suszonych cukinii, potrzebne jest około 10 kg świeżych i ponad 120 godzin przetwarzania!

To właśnie dzięki tej powolnej metodzie, która respektuje naturalny czas dojrzewania i suszenia, warzywa zachowują całe swoje bogactwo odżywcze. Tak, jak nauczył ich dziadek.

Sugestie

Doskonale jako przystawka lub dodatek do dań, ale także jako sos do sałatek ryżowych lub makaronów na zimno lub jako dodatek do pizzy: są chrupiące i smakują słońcem.

Dane techniczne

Składniki:

Suszona cukinia (65%), olej słonecznikowy, kapary, oliwa z oliwek extra virgin, ostra papryczka peperoncino, sól nierafinowana, ocet jabłkowy, świeża mięta, czosnek, 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:	1330 kJ / 317 kcal
Tłuszcze:	7.9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1.3 g
Węglowodany:	22 g, w tym cukry 18 g
Białka:	32 g
Sól:	0.9 g