

CITRES

Carciofi Rustici 520 g



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Są bardzo praktyczne, a tym samym przyspieszają czas przygotowania i pozostawiają czas na eksperymentowanie z innymi przepisami!

Karczochy Citres wyróżniają się niską zawartością octu, dzięki czemu idealnie pasują do focacci, pizzy i innych wytrawnych wypieków, nie pozostawiając kwaśnego posmaku na potrawie.

Karczochy są w 100% włoskie i przetwarzane ze świeżych produktów w kwietniu i maju. Ten rodzaj przetwarzania warzyw sprawia, że zachowane są wartości odżywcze karczochów, pozostawiając warzywa chrupiące i smaczne bez „stresowania” produktu, który jest następnie zamykany w prosty i naturalny sposób.

Charakterystyczny brązowy kolor oraz „rustykalny wygląd” są wynikiem przetwórstwa na surowo.

Sugestie

Znakomity dodatek do wielu dań i aperitivo. Doskonale na pizzę oraz i do kanapek na ciepło. Wszechstronne w kuchni, pasują do wielu przepisów. Począwszy od przystawek, mogą być używane w oleju lub stosowania do przyprawiania lasagne czy makaronu, ale także do wzbogacania zup i bulionów.



Dane techniczne

Składniki:	karczochy 55%, olej słonecznikowy, sól, czosnek, pietruszka, mięta, aromat naturalny, ocet winny (wino, woda), regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas L-askorbinowy
Opakowanie:	Słoik
Waga:	Dostępne o pojemności 520 g
Sposób przechowywania:	Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 15 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	429 kJ / 104 kcal
Tłuszcze:	8,4 (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,1 g)
Węglowodany:	3,2 g (w tym cukry 3 g)
Białka:	1,7 g
Sól:	1,8 g

Alergeny

SELER, ŁUBIN
