

# Polpa di riccio di mare



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Sardynia



## Opis

Polpa di riccio di mare – polpa z jeżowca. Mięso ma konsystencję delikatnego musu i smak „kawioru”. Prawdziwy delikates. We Włoszech znane pod nazwą „ricci di mare” Miłośnicy jeżowców jadają je z makaronem. Bez dodatków, barwników i konserwantów.

## Sugestie

Polpa z jeżowca jest idealna do przydatowywania szybkich dań takich jak spaghetti. Bardzo ciekawa propozycja podania dla potraw związanych z morzem. Do popicia – wino, czasem czerwone, częściej białe, oczywiście wytrawne. Buon Appetito!

## Dane techniczne

**SKŁADNIKI:** ikra jeżowca (*paracentrotus lividus*), woda, sól.

**ALERGENY:**

**OPAKOWANIE:**

**WAGA:** Dostępna w opakowaniu 70 gr.

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:**

**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy



## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

**WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:** 351,12 kJ - 84 kcal

**TŁUSZCZE:** 4,0 g

**WĘGLOWODANY:** < 1 g

**BIAŁKA:** 12,0 g

**SKŁADNIKI MINERALNE:** sole mineralne 2,0 g