

Polpa di riccio di mare



POCHODZENIE PRODUKTU:

Sardynia



Opis

Polpa di riccio di mare czyli pulpa, ikra z jeżowca morskiego. Mięso ma konsystencję delikatnego musu i smak „kawioru”. Prawdziwy delikates. We Włoszech znane pod nazwą „riccio di mare”. Miłośnicy jeżowców jadają je z makaronem. Produkt bez dodatków, barwników i konserwantów.

Sugestie

Pulpa z jeżowca jest idealna do przygotowywania szybkich dań, takich jak spaghetti. Do popicia – wino, czasem czerwone, częściej białe, oczywiście wytrawne.

Dane techniczne

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

Masa netto: Dostępna w opakowaniu 70 gr.

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