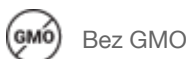


Olive All'Ascolana



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lazio



Opis

Zielone oliwki pozbawione pestki w miejsce które znajduje się soczysty mięsny farsz, całość otoczona w chrupiącej panierce.



Na Zamówienie

Sugestie

Doskonałe mini kuleczki do podania jako przekąska, po uprzednim podgrzaniu. Świetnie nadają się jako dodatek do deski serów lub degustacji wina.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj produktu:

Produkt garmażeryjny



Składniki:	panierka 36% (woda, mąka kukurydziana, mąka PSZENNA (GLUTEN), skrobia kukurydziana, sól, olej słonecznikowy, substancje spulchniające: E500ii, E450i), półprodukt panierowany (mąka z PSZENICY miękkiej typu „0” (GLUTEN), drożdże piwne, sól, papryka), oliwki zielone bez pestek 33% (farsz 31% (mięsa gotowane: wołowina, wieprzowina)), bułka tarta (mąka z PSZENICY miękkiej typu „0”, drożdże piwne, sól), mortadela (wieprzowina, sól, cukier, naturalne aromaty, ekstrakt z bulionu warzywnego), przeciwutleniacze: E301, konserwanty: E250), świeże JAJA pasteryzowane, sery twarde (MLEKO krowie, sól, podpuszczka, konserwanty: E1105 – białko JAJA, marchew, SELER, cebula, skórka cytryny, sól, olej słonecznikowy, naturalne aromaty (gałka muskatołowa, pieprz, goździki). Może zawierać SOJĘ, SKORUPIAKI, RYBY, ORZESZKI ziemne, nasiona SEZAMU, MIĘCZAKI i SKORUPIAKI, GORCZYCĘ
Opakowanie:	Kartonowa tacka i polipropylenowa folia
Masa netto:	500 g
Sposób przechowywania:	Transportować oraz przechowywać w lodówce w temperaturze do 4°C. Spożyć do 3 dni.
Wyprodukowano:	we Włoszech
Smak:	Łagodny i cierpki smak oliwek z mięsnym nadzieniem zamknięty w chrupiącej panierce.
Wygląd:	Owalne kuleczki w panierce z oliwek nadzianych mięsem

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	286 kcal / 1198 kJ
Tłuszcze:	14 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,6 g
Węglowodany:	27 g, w tym cukry 0,8 g
Białka:	12 g
Sól:	0,0 g

Alergeny

Zawiera GLUTEN, JAJA, MLEKO (LAKTOZA), SELER. Może zawierać SKORUPIAKI, RYBY, SOJĘ, ORZECHE, SELER, GORCZYCĘ oraz nasiona SEZAMU