

*Smeralda*

## Bottarga di muggine



**POCHODZENIE PRODUKTU:**

Sardynia



### Opis

Bottarga di muggine – Suszona ikra z cefala pospolitego (ryba z rodziny mugilowatych). Bottarga to suszone tradycyjnymi metodami jajeczka rybich gonad, ale nie z każdej rybiej ikry można ususzyć bottargę. Nazwa bottarga pochodzi prawdopodobnie od arabskiego słowa „batarikh” oznaczającego ikrę. Wizualnie najbardziej atrakcyjną jest bottarga z cefala, ze względu na swój bursztynowy kolor.

### Sugestie

Bottargę konsumuje się jako przystawkę lub z makaronem (zwłaszcza spaghetti). Ma silny, zdecydowany rybi smak. Kto nie spróbuje niech żałuje!

### Dane techniczne

**SKŁADNIKI:** ikra z CEFALA (Mugil cephalus), sól.

**OPAKOWANIE:** Plastikowy

**WAGA:** Dostępna w kawałku w opakowaniu ok. 100 g.

**SPÓSÓB PRZECHOWYWANIA:**



**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy

## **Wartości odżywcze** Wartości odżywcze w 100g produktu

**WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:** 1.615 kJ - 387 kcal

**TŁUSZCZE:** 25 g ( w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,1 g)

**WĘGLOWODANY:** 0 g (w tym cukry 0 g)

**BIAŁKA:** 41 g

**SÓL:** 4,8 g

## **Alergeny**

Może zawierać śladowe ilości ikra z CEFALA.