

Funghi Chiodini Armillaria Mellea Trifolati

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu

Opis

Opieńki miodowe w oleju słonecznikowym, z dodatkiem czosnku, pietruszki i przypraw. Gotowe do podania. Od 1980 roku firma Nova Funghi z Wenecji Euganejskiej przetwarza lokalne grzyby, dostarczając gastronomii produkt gotowy do podania. Doskonały produkt, który pozwoli łatwo i szybko wyczarować przystawki, farsze, pizzę i znakomite drugie dania.

Sugestie

Doskonałe na przystawkę – w ramach aperitif. Idealnie komponują się z drugimi daniami. Znakomite na pizzę np. do klasycznych wersji z szynką i grzybami. Spróbuj ich w wersji „padellaty” – smażonych warzyw na patelni (cukinie, papryki, ziemniaki, opieńki).

Dane techniczne

Składniki:	grzyby Armillaria mellea 72%, olej z nasion słonecznikowych, sól, białe wino, czosnek, pieprz, suszona cebula, pietruszka, aromaty
Sposób przechowywania:	Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 3 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy
Massa netto:	780 g



Karton: 6 sztuk

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 363 kJ / 87 kcal

Tłuszcze: 7,1 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,7 g

Węglowodany: 2,7 g, w tym cukry 0,5 g

Białka: 2,8 g

Sól: 1,1 g