

OLEUM

Condimento agli agrumi



POCHODZENIE PRODUKTU:

Sycylia



Opis

Oliwa aromatyzowana sycylijskimi cytrusami, która przyspiesza i ułatwia poruszanie się w kuchni, umożliwiając ekspresowe wzbogacenie smaku dań, przede wszystkim tych „na zimno”, które uwielbiamy jeść latem.

Sugestie

Idealna do polania letnich dań – sałatki z risotto, sałatki z fenkułu, świeżych ryb. Ciekawie wzbogaci smak wypieków na bazie oliwy/oleju czy smażonych placuszków z ricotty.

Dane techniczne

Składniki:

Oliwa z oliwek extra virgin 98,5%, aromat naturalny cytrynowy (0,75%), aromat naturalny mandarynkowy (0,75%)

Charakterystyka:

Oliwa z oliwek extra virgin aromatyzowana cytrusami



Opakowanie:	Butelka szklana
Pojemność:	250 ml lub 100 ml
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu, z dala od źródeł ciepła i światła.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	3389 kJ / 824 kcal
Tłuszcze:	91,6 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14 g)
Węglowodany:	0 g (w tym cukry 0 g)
Białka:	0 g
Sól:	0 g
Błonnik:	0 g

Alergeny

MLEKO, ORZECHY,