

ITALIANAVERA

Sugo naturale al tartufo nero



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Opis

Elegancki sos pomidorowy z dodatkiem trufli.

Polecamy go, ponieważ:

- jest to doskonały produkt rzemieślniczy na bazie prawdziwych pomidorów i trufli
- przygotowujemy go ze świeżych włoskich trufli
- ma bardzo zrównoważony, ale wyrazisty smak
- jeśli kochasz trufle, pokochasz ten produkt
- połączenie pomidorów i trufli jest wyjątkowe

Sugestie

Sos można przygotować na patelni lub w garnku. Aby w pełni rozkoszować się jego smakiem, należy podgrzać pojemnik w kąpielii wodnej przez kilka sekund w kuchence mikrofalowej (po zdjęciu pokrywki) i użyć go do przyprawienia świeżo odcedzonego makaronu, dodając odrobinę oliwy z oliwek extra virgin, ser i szczyptę fantazji. Dla 3-4 osób zaleca się użycie całego słoika.



Dane techniczne

Składniki:	pomidory pokrojone w kostkę, pieczarki, czarna trufla (<i>Tuber aestivum</i>) 3%, oliwa z oliwek extra virgin, cukier, sól, czosnek i aromaty.
Waga:	280g
Karton:	12 sztuk w zgrzewce
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	212 kJ / 51 kcal
Tłuszcze:	2,6 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g)
Węglowodany:	4,2 g (w tym cukry 4,2 g)
Białka:	1,7 g
Sól:	0,5 g