

Crema di zucca



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Kremowy, gęsty krem z dyni, idealny w jesiennych kompozycjach smakowych. Dynia jako składnik ma wszechstronne zastosowanie w kuchni, dzięki czemu można ją wykorzystać do przygotowania zarówno dań wytrawnych jak i tych słodkich. Sprawdzi się idealnie do tradycyjnego włoskiego risotto, z dodatkiem włoskiego specka i grzybów. Krem z dyni można także wykorzystać jako bazę do dań rybnych lub jako składnik pizzy Gourmet. Znakomity na sezon jesienny.

Sugestie

Zupy, puree, nadzienia, ciasta, kremy, dodatek do pizzy Gourmet.

Dane techniczne

Składniki: Dynia 81,5%, cukier, olej słonecznikowy, modyfikowana skrobia kukurydziana, preparat bulionowy na bazie glutaminianu [sól, laktoza, wzmacniacz smaku: E621, ekstrakt drożdżowy, suszone warzywa w różnych proporcjach (cebula, SELER, pomidor, marchew, pietruszka), ekstrakt mięsny, gałka muszkatołowa, kurkuma, mąka ryżowa].

Opakowanie: puszka

Masa netto:	420 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 3 dni.
Wyprodukowano:	Włochy
ALERGENY:	RYBY, SOJA, ORZECHY (NERKOWCE, PISTACJE), GORCZYCA

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	436 kJ / 104 kcal
Tłuszcze:	4,9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,6 g
Węglowodany:	13, g, w tym cukry 6,7 g
Białka:	0,9 g
Sól:	0,7 g
Błonnik:	0,4 g