PFIFFERLINGE IN OLIVENÖL
CORTE DEL TIPICO

PRODUKTBESCHREIBUNG

Pfifferlinge in Olivenöl.

VERARBEITUNG

Die Pfifferlinge werden gewaschen, sorgfältig ausgewählt und händisch in Gläser mit Olivenöl abgefüllt. Anschließend werden sie bei einer Kerntemperatur des Produktes von 75 °C mindestens 30 Minuten lang sterilisiert. Die Gläser werden dann abgekühlt, etikettiert und lagerfertig verpackt.

ZUTATEN

Pfifferlinge (*Cantarellus cibarius*) 63%, Olivenöl 34%, Salz, Weinessig (Sulfite).

Säureregulator Zitronensäure.

Antioxidans L-Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN (je 100 g Produkt)

Energie 157 kJ / 38 kcal

Fett 2,5 g

davon gesättigte Fettsäuren 2,5 g

Kohlenhydrate < 0,3 g

davon Zucker < 0,3 g

Eiweiß 3,5 g

Salz 2,1 g

SERVIEREMPFEHLUNGEN

- Antipasto oder Beilage.

FORMATE

290 g (Packung zu 6 Stück)

EAN CODE

8025966401441

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Lichtund Wärmequellen aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagerecht.