

MISTO FUNGHI IN OLIO D'OLIVA

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Misto funghi in olio di oliva.

LAVORAZIONE

I funghi vengono lavati, accuratamente selezionati e confezionati manualmente nei vasi di vetro con olio di oliva. Segue processo di pastorizzazione con temperatura al cuore del prodotto di 75 °C per un periodo di tempo non inferiore a 30 minuti, i vasi poi vengono raffreddati, etichettati ed imballati, pronti per lo stoccaggio.

INGREDIENTI

Funghi (in proporzione variabile) 65%: funghi di muschio (*Volvaria volvacea*), f.chiodini (*Pholiota nameko*), f. prataioli (*Agaricus bisporus*), f.porcini (*Boletus edulis* e relat. gruppo), f.gallinacci (*Cantharellus cibarius*), olio di oliva 34%, aceto di vino, aromi, sale, correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido L-ascorbico. Può contenere tracce di anidride solforosa.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

- Valore energetico: 414 kJ/100 kcal
- Grassi: 9,5 g
- di cui acidi grassi saturi: 2,2 g
- Carboidrati: 1,2 g
- di cui zuccheri: < 0,5 g
- Proteine: 2,5 g
- Sale: 2,1 g

ABBINAMENTI

- Antipasti e contorni

FORMATI

290 g – peso sgocciolato 190 g (confezione da 6 pezzi)

COD. EAN

8025966001733

