

KNOBLAUCHZEHEN IN OLIVENÖL

CORTE DEL TIPICO

PRODUKTBESCHREIBUNG

Knoblauch in Olivenöl.

VERARBEITUNG

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

ZUTATEN

Knoblauch 65 %, Olivenöl 34 %, Salz, Weinessig (Sulfite), Petersilie, Gewürze in unterschiedlichen Anteilen.

Säureregulator Zitronensäure.

Antioxidans L-Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN (je 100 g Produkt)

Energie 620 kJ / 149 kcal

Fett 1,3 g

davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g

Kohlenhydrate 33 g

davon Zucker 0,5 g

Eiweiß 6 g

Salz 2,4 g

SERVIEREMPFEHLUNGEN

- Antipasto oder Beilage.

FORMATE

290 g (Packung zu 6 Stück)

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht und Wärmequellen aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagrecht.

