

BROCCOLI-CREME AUS TORBOLE

CORTE DEL TIPICO

PRODUKTBESCHREIBUNG

Crema aus Torbole-Broccoli, das Gemüse, das in diesem Ort einen perfekten Lebensraum gefunden hat und so einzigartige organoleptische Eigenschaften entwickelt hat, dass diese als Presidio Slow Food geschützt werden.

VERARBEITUNG

Der frische Broccoli aus Torbole mit den typisch grünen Blättern und dem festen Blütenstand wird geputzt, geschnitten und in Wasser überbrüht, dann in ein wenig natives Olivenöl extra, Apfelessig, Salz und Zucker gedünstet. Dann kommt das restliche Öl dazu. Heiß abgefüllt und im Wasserbad sterilisiert, werden die Gläser abgekühlt, um Geschmack und Aroma zu erhalten.

ZUTATEN

Broccoli aus Torbole 70 %, natives Olivenöl extra, Apfelessig, Zucker, Salz.

Dieses Produkt enthält Gluten, Schalenfrüchte, Sellerie und Senf.

NÄHRWERTANGABEN (je 100 g Produkt)

Energie 1040 kJ / 252 kcal

Fett 25 g

davon gesättigte Fettsäuren 3,5 g

Kohlenhydrate 3,3 g

davon Zucker 3,3 g

Eiweiß 2,4 g

Salz 1 g

SERVIEREMPFEHLUNGEN

- Als Antipasto auf Brot oder Bruschetta.
- Um den typisch regionalen Gerichten.

FORMATE

180 g (Packung zu 12 Stück)

KONSERVIERUNGSMETHODE

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von vier Tagen verbrauchen.

