

GEGRILLTE BORETTANE-ZWIEBELN IN OLIVENÖL

CORTE DEL TIPICO

PRODUKTBESCHREIBUNG

Gegrillte Borettane-Zwiebeln in Olivenöl.

VERARBEITUNG

Die Borettane-Zwiebeln werden gewaschen und in Gläsern mit Olivenöl abgefüllt. Anschließend werden sie bei einer Kerntemperatur des Produktes von 75 °C mindestens 20 Minuten lang sterilisiert. Die Gläser werden dann abgekühlt, etikettiert und lagerfertig verpackt.

ZUTATEN

Borettane Zwiebeln 63 %, Olivenöl 34 %, Salz, Zucker, Weinessig (Sulfite), Petersilie, Knoblauch, Chili.

Säureregulator Zitronensäure.

Antioxidans L-Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN (je 100 g Produkt)

Energie 247 kJ / 59 kcal

Fett < 0,5 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

Kohlenhydrate 9 g

davon Zucker 8 g

Eiweiß 0,8 g

Salz 1,2 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.

