

# PIFFERLINGE 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)

### KONSERVIERUNGSMETHODE

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

