

GEMISCHTE PILZE IN OLIVENÖL

CORTE DEL TIPICO

PRODUKTBESCHREIBUNG

Gemischte Pilze in Olivenöl.

VERARBEITUNG

Die Pilze 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

Mischung aus Pilzen in unterschiedlichen Anteilen (f. chiodini nameko *Pholiota mutabilis*, f. prataioli *Psaliota hortensis* var. *bispora*, f. gallinacci *Cantarellus cibarius*, f. porcini *Boletus edulis* und verw. Gruppe) 63 %, Olivenöl 34 %, Salz, Weinessig (Sulfite), Aromen.

Säureregulator Zitronensäure.

Antioxidans L-Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN (je 100 g Produkt)

Energie 160 kJ / 39 kcal

Fett 2,5 g

davon gesättigte Fettsäuren 1,1 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.

