

GEGRILLTE ROTE UND GELBE PAPRIKASCHOTEN IN OLIVENÖL CORTE DEL TIPICO

PRODUKTBESCHREIBUNG

Gegrillte rote und gelbe Paprikaschoten in Olivenöl.

VERARBEITUNG

Die gegrillten roten und gelben Paprika werden gewaschen und in Gläser 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

Paprika 63 %, Olivenöl 34 %, Salz, Weinessig (Sulfite), Zucker, Sardellen, Gewürze in unterschiedlichen Anteilen.

Säureregulator Zitronensäure.

Antioxidans L-Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN (je 100 g Produkt)

Energie 188 kJ / 45 kcal

Fett 2 g

davon gesättigte Fettsäuren 2 g

Kohlenhydrate 6 g

davon Zucker 4,2 g

Eiweiß 0,9 g

Salz 2,3 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.

