

GETROCKNETE TOMATEN IN OLIVENÖL

CORTE DEL TIPICO

PRODUKTBESCHREIBUNG

Getrocknete Tomaten in Olivenöl.

VERARBEITUNG

Die getrockneten Tomaten werden sorgfältig gewaschen, 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

Getrocknete Tomaten 63 %, Olivenöl 34 %, Salz, Weinessig (Sulfite), Anchovis, Fenchelsamen, Basilikum, Chili.

Säureregulator Zitronensäure.

Antioxidans L-Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN (je 100 g Produkt)

Energie 414 kJ / 100 kcal

Fett 9,5 g

davon gesättigte Fettsäuren 2,2 g

Kohlenhydrate 1,2 g

davon Zucker 0,5 g

Eiweiß 2,5 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.

