

SPICCHI D'AGLIO IN OLIO D'OLIVA

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Aglio in olio di oliva.

LAVORAZIONE

L'aglio viene lavato accuratamente, selezionato e confezionato manualmente in vasi di vetro con olio di oliva. Segue processo di pastorizzazione con temperatura al cuore del prodotto di 75 °C per un periodo di tempo non inferiore a 30 minuti. I vasi poi vengono raffreddati, etichettati ed imballati pronti per lo stoccaggio.

INGREDIENTI

Aglio 65%, olio di oliva 34%, sale, aceto di vino (solfiti), prezzemolo, spezie in proporzione variabile.

Correttore di acidità Acido citrico.

Antiossidante Acido L-ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 620 kJ / 149 kcal

Grassi 1,3 g

di cui acidi grassi saturi 1,3 g

Carboidrati 33 g

di cui zuccheri 0,5 g

Proteine 6 g

Sale 2,4 g

ABBINAMENTI

- Antipasti e contorni.

FORMATI

290 g (confezione da 6 pezzi)

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e consumare entro venti giorni.

