

# CICORIA SELVATICA CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CORTE DEL TIPICO

## DESCRIZIONE PRODOTTO

Antipasto a base di tarassaco spontaneo.

## LAVORAZIONE

Il tarassaco fresco, pulito e lavato, viene tagliato, quindi scottato in un liquido di governo (aceto, acqua, vino, sale, zucchero), fatto sgocciolare e invasato in olio extravergine d'oliva con aglio e pepe. Pastorizzato a bagnomaria, viene raffreddato, quindi etichettato e conservato.

## INGREDIENTI

Tarassaco 75%, olio extra vergine d'oliva 21%, sale, zucchero di canna, aglio, aceto di mela, vino, pepe.

Questo prodotto contiene glutine, frutta a guscio, sedano e senape.

## VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

**Energia** 144 kJ / 278 kcal

**Grassi** 12,9 g

**di cui acidi grassi saturi** 4,1 g

**Carboidrati** 1,1 g

**di cui zuccheri** 1,1 g

**Fibre** 3,9 g

**Sale** 0,19 g

## ABBINAMENTI

- Antipasto su pane.
- Formaggi ed affettati.
- Contorno assieme a verdure, formaggi e carni.

## FORMATI

180 g (confezione da 12 pezzi)

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

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

