

CIPOLLE BORETTANE GRIGLIATE IN OLIO D'OLIVA

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Cipolle borettane grigliate in olio di oliva.

LAVORAZIONE

Le cipolle borettane vengono lavate e confezionate in contenitori 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 20 minuti. I vasi poi vengono raffreddati, etichettati ed imballati pronti per lo stoccaggio.

INGREDIENTI

Cipolle borettane 63%, olio d'oliva 34%, sale, zucchero, aceto di vino (solfiti), prezzemolo, aglio, peperoncino.

Correttore di acidità Acido citrico.

Antiossidante Acido L-ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Valore energetico 247 kJ / 59 kcal

Grassi < 0,5 g

di cui acidi grassi saturi 0 g

Carboidrati 9 g

di cui zuccheri 8 g

Proteine 0,8 g

Sale 1,2 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.

