

FUNGHI GALLINACCI IN OLIO D'OLIVA

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Funghi gallinacci in olio di oliva.

LAVORAZIONE

I funghi gallinacci vengono lavati, accuratamente selezionati e confezionati manualmente nei 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

Funghi gallinacci (*Cantarellus cibarius*) 63%, olio d'oliva 34%, sale, aceto di vino (solfiti).

Correttore di acidità Acido citrico.

Antiossidante Acido L-ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 157 kJ /38 kcal

Grassi 2,5 g

di cui acidi grassi saturi 2,5 g

Carboidrati < 0,3 g

di cui zuccheri < 0,3 g

Proteine 3,5 g

Sale 2,1 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.

