

PEPERONI ROSSI E GIALLI GRIGLIATI IN OLIO D'OLIVA

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Peperoni rossi e gialli grigliati in olio di oliva.

LAVORAZIONE

I peperoni rossi e gialli grigliati vengono lavati e confezionati 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

Peperoni 63%, olio d'oliva 34%, sale, aceto di vino (solfiti), zucchero, acciughe, spezie in proporzione variabile.

Correttore di acidità Acido citrico.

Antiossidante Acido L-ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 188 kJ / 45 kcal

Grassi 2,0 g

di cui acidi grassi saturi 2,0 g

Carboidrati 6 g

di cui zuccheri 4,2 g

Proteine 0,9 g

Sale 2,3 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.

