

POMODORI SECCHI IN OLIO D'OLIVA

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Pomodori secchi in olio di oliva.

LAVORAZIONE

I pomodori secchi 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

Pomodori secchi 63%, olio d'oliva 34%, sale, aceto di vino (solfiti), acciughe, semi di finocchio, basilico, peperoncino.

Correttore di acidità Acido citrico.

Antiossidante Acido L-ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 414 kJ /100 kcal

Grassi 9,5 g

di cui acidi grassi saturi 2,2 g

Carboidrati 1,2 g

di cui zuccheri 0,5 g

Proteine 2,5 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.

