

RADICCHIO GRIGLIATO IN OLIO D'OLIVA

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Radicchio grigliato in olio di oliva.

LAVORAZIONE

Il radicchio viene lavato e confezionato 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 che dipende dalle dimensioni del vaso. I vasi poi vengono raffreddati, etichettati ed imballati pronti per lo stoccaggio.

INGREDIENTI

Radicchio 63%, olio d'oliva 34%, sale, aceto di vino (solfiti), zucchero, spezie.

Correttore di acidità Acido citrico.

Antiossidante Acido L-ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 53 kJ /13 kcal

Grassi < 0,5 g

di cui acidi grassi saturi < 0,5 g

Carboidrati 1,5 g

di cui zuccheri 0,6 g

Proteine 1,4 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.

