



Cipolle

Sott'olio

**100% ARTIGIANALE
E NATURALE**

Ingredienti:

Cipolla, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino, vino bianco, sale, zucchero, succo di limone e spezie.

CONTIENE SOLFITI

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti.

disponibile in formato da:



300 g
cod. TVS16



520 g
cod. TVS17



IDEALE PER LA RISTORAZIONE

1 kg
cod. TVS18




personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da **18 pezzi per ogni formato**



confezionato in scatole da **6 pezzi**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

	Energia	351 Kj / 84 kcal
	Grassi	8,3g
	di cui Acidi Grassi Saturi	1,1g
	Carboidrati	4,6g
	di cui Zuccheri	2,5g
	Sale	1,98g
	Proteine	0,98g

Le **Cipolle Sottolio**, provengono dagli orti dell'azienda emiliana, raccolte a giusta maturazione e lavorate artigianalmente in laboratorio.

Dopo un' attenta mondatura, le cipolle vengono tagliate, scottate e conservate in olio extravergine di oliva di Brisighella.

La Cipolla Rossa si presenta di colore rosso vinaccia, croccante e consistente all'interno, dal sapore dolce, leggero e raffinato.

Trasformazione

Raccolta della verdura matura negli orti aziendali di Modena.

Lavaggio e mondatura.
Scottatura in una soluzione bilanciata di aceto e vino.
Sgrondatura.

Riempimento manuale dei vasi.
Rabbocco con olio extravergine di oliva.
Pastorizzazione.

Ideale con...

Le Cipolle Sottolio sono un alimento molto versatile alla base di numerose ricette della tradizione culinaria italiana.

Da accompagnare a secondi piatti di carne, ai bolliti misti o come condimento per pizza e focacce.