



Cipolline Sott'olio

**100% ARTIGIANALE
E NATURALE**

Ingredienti:

Cipolline borretane, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco, vino bianco succo di limone.

CONTIENE SOLFITI

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti.

disponibile in formato da:



300 g
cod. TVS01



520 g
cod. TVS02



IDEALE PER LA RISTORAZIONE

1 kg
cod. TVS03




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	356 Kj / 85 kcal
	Grassi	6,5g
	di cui Acidi Grassi Saturi	0,8g
	Carboidrati	5,0g
	di cui Zuccheri	4,0g
	Sale	1,66g
	Proteine	1,17g

Le **Cipolline Sottolio** sono un prodotto artigianale di peperoni, carote, sedano, cavolfiore bianco e cipolla, tutti coltivati in terra emiliana.

La cottura sottovuoto, prevista per questa tipologia di prodotto, è fondamentale poichè preserva perfettamente la croccantezza e la consistenza delle verdure, il gusto, il colore acceso e le proprietà nutritive. Particolare è il taglio manuale in pezzi grossolani e rustici che viene dato ai vegetali.

Trasformazione

Raccolta della verdura matura negli orti aziendali di Modena.

Lavaggio e mondatura.

Taglio a mano in pezzi grossolani e rustici.

Scottatura in una soluzione bilanciata di aceto e vino.

Sgrondatura.

Preparazione della ricetta con aggiunta di aromi.

Imbottigliamento manuale dei vasi.

Rabbocco con olio extravergine di oliva.

Pastorizzazione.

Ideale con...

Le Cipolline Sottolio sono la compagna ideale di insalate estive, pasta e riso freddo.

Il colore vivace dell'ortaggio si abbina elegantemente ad antipasti, aperitivi rustici, panini gourmet o in taglieri di salumi e formaggi.