



Giardiniera di verdure

Sott'olio

**100% ARTIGIANALE
E NATURALE**

Ingredienti:

Verdure in quantità variabile (peperoni, carote, sedano, cavolfiore bianco e cipolla) olio extravergine di oliva di Brisighella, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco, vino bianco, zucchero, succo di limone, sale, aromi.

CONTIENE SOLFITI

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti.

disponibile in formato da:



300 g
cod. TVS01



520 g
cod. TVS02



1 kg
cod. TVS03

IDEALE PER LA RISTORAZIONE




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 |

La **Giardiniera di Verdure Sottolio** è 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 degli ortaggi.

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...

La Giardiniera di Verdure Sottolio è la compagna ideale di insalate estive, pasta e riso freddo.

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