



Zucca

Sott'olio

**100% ARTIGIANALE
E NATURALE**

Ingredienti:

Zucca, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino, vino bianco, zucchero, sale, aglio, alloro e spezie.

CONTIENE SOLFITI

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti.

disponibile in formato da:



300 g
cod. TVS22



520 g
cod. TVS23



IDEALE PER LA RISTORAZIONE

1 kg
cod. TVS24




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	368 Kj / 88 kcal
	Grassi	7,1g
	di cui Acidi Grassi Saturi	0,83g
	Carboidrati	5,55g
	di cui Zuccheri	2,4g
	Sale	1,278g
	Proteine	1,49g

La **Zucca Sottolio**, varietà "Violina", proviene dagli orti dell'azienda emiliana, raccolta a giusta maturazione e lavorata artigianalmente in laboratorio.

Dopo un' attenta mondatura, la zucca viene tagliata, scottata e conservata in olio extravergine di oliva di Brisighella.

La zucca "Violina" richiama, per il suo aspetto, alla forma dello strumento musicale. Si manifesta di un colore giallo vicino alla buccia e arancione chiaro verso l'interno. Polpa soda ed un sapore inconfondibilmente dolce che tende all'aroma della nocciola.

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...

La Zucca si sposa bene in molte ricette della tradizione italiana essendo un ortaggio molto versatile.

Adatto per arricchire, insieme ad altri sottaceti della nostra linea, paste fredde o come contorno di carne o formaggi saporiti.