

Вяленые томаты в масле

Вяленые томаты в масле – популярный итальянский деликатес, часто используется для приготовления блюд средиземноморской кухни. Они могут стать самостоятельной закуской, а также идеально подходят для пиццы, пасты, салатов и соусов. Томаты разрезаны пополам и высушены под жарким солнцем, имеют насыщенный пикантный вкус. Масло от этих помидор можно использовать для заправки салатов.



Наименование продукта: Консервированные овощи с добавлением уксуса: Томаты вяленые (сушеные).

Ингредиенты: сушеные томаты, подсолнечное масло, винный уксус, вода, натуральные травы, соль, консервант – сорбат калия E202, регулятор кислотности – лимонная кислота E330, антиоксидант – аскорбиновая кислота E300.

Пищевая ценность (в 100г продукта содержится):

Белки – 4,3 г

Жиры – 15,6 г

Углеводы – 7,2 г

Энергетическая ценность (на 100 г продукта): 208 ккал/861кДж

Объем: 1200 мл

Вес нетто: 1100 г

Вес основного продукта: 600 г

Хранить в сухом проветриваемом помещении при температуре +5°C - +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. После вскрытия хранить в холодильнике не более 3 суток.

Срок годности 6 месяцев с даты производства.

Упаковка: 6 ведер в коробке.

Производитель: ООО Оливето

