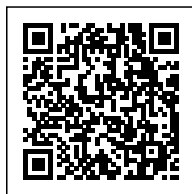




**SUGO AMATRICIANA CON PANCETTA DI SUINO NERO
(AMATRICIANA SÅS) 330G**

SKU: 3089



Typ: Tomatsås Calabrese Amatriciana med Pancetta, rödlök Tropea Calabria IGP, chilipeppar från Kalabrien och extra jungfruolja.

Karaktär: Mustig tomatsås Amatriciana.

Servering: Värm upp och blanda med nykokt pasta.

Vikt: 330 g.

PRODUKT BESKRIVNING

Sugo Amatriciana con Pancetta suino nero - Tomatsås Amatriciana!

Amatriciana - Svart gris Pancetta , rödlök från Tropea IGP, chilipeppar och extra jungfruolja.

Nu kan du servera en mustig pastasås på nolltid. Värm upp såsen och blanda med nykokt pasta!





Ingredienser: Italiensk tomat (krossad 22%, puré 18%, koncentrat 10%), Pancetta di suino nero di Calabria 30% (fett och magert fläsk, salt, chilipeppar från Kalabrien, svartpeppar), olivolja, Rödlök Tropea Calabria IGP, rött vin Cirò DOC, extra jungfruolja, chilipeppar från Kalabrien, salt, svartpeppar, surhetsreglerande medel: citronsyra, antioxidationsmedel: L-askorbinsyra.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1964 kJ / 477 kcal
Fett	49,0 g
- varav mättande fetter	16,0 g
Kolhydrater	6,0 g
- varav sockerarter	5,5 g
Fibrer	2,0 g
Protein	3,0 g
Salt	1,7 g

Om Delizie di Calabria:

Smaker från Kalabrien, en het historia HANTVERKSKONSERVATÖRER SEDAN 1989

Vi vill vara ambassadörer för chilipeppar och kalabrisk mat, i Italien och runt om i världen. Delizie di Calabria är stoltheten i Scalise-familjen, född ur en passion som sträcker sig över trettio år. Mimmo Scalise, deus ex machina, har ärvt en mission: att föra god och eldig kalabrisk mat till bordet för varje älskare av kryddstarka rätter.

Vårt företag grundades 1989 och är fortfarande stolt familjeägt idag, dedikerat till produktionen av kalabrisk chilipeppar och livsmedels konserver. Det som började som en liten hantverks verkstad i den charmiga staden Sersale, inbäddad i den förtrollande miljön i Presila Catanzarese, är idag ett moget, utvecklat, större och mer medvetet företag. Den moderna anläggningen är belägen i Catanzaro och, trots dess höga teknologiska värde, har förblivit hängiven de ursprungliga företags värderingarna: respekt för äkthet, främjande av hantverk och ständig strävan efter kvalitet.

