

Italienska smaker sedan 1999



OLIVE ASCOLANA BACHETTI FOOD 2,5KG

SKU: 11210



Friterade, panerade gröna oliver. Fyllda med kött och parmesan.
2,5 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Storlek/Volym: 2,5 kg

Karaktär: Top kvalitet - en njutning att använda.

Typ: Friterade, panerade gröna oliver. Fyllda med kött och parmesan.

Servering: Nystekta! Fantastisk till antipasti!



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser Fyllning 34%: [kokt kött (nöt 14%, fläsk 10%), tillagad köttprodukt (fläsk, salt, dextros, kryddor, antioxidationsmedel: natriumisoaskorbat, konserveringsmedel: natriumnitrit), **sojamjöl**, potatisflingor (uttorkad potatis 99%, emulgeringsmedel: mono- och diglycerider av fettsyror från solrosolja), Grana Padano DOP och ost (**mjöl**k, salt, löpe, mjölksyrakultur, konserveringsmedel: lysozym från **ägg**), morot, **selleri**, lök, **ägg**, extra jungfruolja, solrosolja, vin (**sulfiter**), citronskal, salt, svartpeppar, fänkålsfrön, muskotnöt.] Ingredienser Urkärnade gröna oliver 33%: (oliver, salt, surhetsreglerande medel: citronsyra, konserveringsmedel: mjölksyra). Ingredienser Panering 33%: [halvfabrikat för panering (**vetemjöl** typ "0", vatten, öljäst, salt, gurkmeja, paprika), vatten, **vetemjöl** typ "0", solrosolja, salt], solrosolja. Kan innehålla spår av: **fisk, kräftdjur, blötdjur.**

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	989 kJ / 236 kcal
Fett	9,9 g
- varav mättade fettsyror	3,2 g
Kolhydrater	27,0 g
- varav sockerarter	2,8 g
Fibrer	1,8 g
Protein	9,0 g
Salt	2,0 g

Gröna oliver fyllda med kött och Grana Padano DOP

Provinsen Ascoli Piceno ligger mellan havet och bergen och har en djup fisk- och vinkultur, men det är framför allt oliven som den har att tacka för sina framgångar inom det internationella köket. Kulturen av den gröna oliv som enligt legenden föll i saltvatten och därmed fick sin karakteristiska smak, har varit rotad i territoriet sedan romartiden, då sorten "ascolana tenera" redan var känd. Det är denna metod som används för att tillaga ascolanaoliven, den mest kända rätten från Piceno-köket, utbredd sedan 1800-talet.

Urkärnade, gröna oliver som är fyllda med kött och Grana Padano DOP. Panerade och friterade. Tillagning utan upptining: Friterar i rikligt med olja (180 °) i 3/4 minuter. Låt rinna av på hushållspapper, servera varma. I ugnen: placera i en förvärmad ugn (200 °) i 10 minuter och servera varma. Jättegoda till antipasti!



Olive all'ascolana - Bacchetti's Food

Gröna oliver fyllda med kött och Grana Padano DOP

Provinsen Ascoli Piceno ligger mellan havet och bergen och har en djup fisk- och vinkultur, men det är framför allt oliven som den har tacka för sina framgångar inom det internationella köket. Kulturen av den gröna oliv som enligt legenden följt i saltvattnen och därmed fick sin karakteristiska smak, har varit rotad i territoriet sedan romartiden, då sorten "ascolana tenera" redan var känd. Det är denna metod som används för att tillaga ascolanaoliven, den mest kända rätten från Piceno-köket, utbredd sedan 1800-talet.

Urkämade, gröna oliver som är fyllda med kött och Grana Padano DOP. Panerade och friterade. Tillagning utan upptining: Fritera i rikligt med olja (180 °) i 3/4 minuter. Låt rinna av på hushållspapper, servera varma. I ugnen: placera i en förvärmad ugn (200 °) i 10 minuter och servera varma. Jättegoda till antipasti!



Olive all'ascolana

Storlek/Volym: 2,5 kg
Karaktär: Top kvalitet - en njutning att använda.
Typ: Friterade, panerade gröna oliver.
Fylla med kött och parmesan.

[illegible]

Energie	980 kJ / 236 kcal
Fett	9,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	27,0 g
- davon Zuckeranteile	2,0 g
Faser	1,0 g
Protein	9,0 g
Salz	1,0 g

Manufakturatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se