

20 years of Italian Food Experience



Pomodorini ciliegini gialli semiseccchi

Solkyssta gula körsbärstomater i olja och örter!

Carbone - från San Valentino Torio i provinsen Salerno - odlar och bearbetar den gula Datterino-tomaten som har en söt smak och kännetecknas av den totala frånvaron av syra. När den skördas kommer den i vanliga klasar med 14-16 frukter, cylindriska till formen.

Den är rik på antioxidanter. Den innehåller även vitamin C, A och B-vitaminer. Och de som inte tål att äta röda tomater - här är ert alternativ till en underbar tomat!

Den söta och gula datterino-tomaten är stamfadern till tomaten vi känner idag. De första tomatodlarna var de inhemska amerikanerna som konsumerade den stort och ansåg att de gula "bären" var ett afrodisiakum.

Växten exporterades sedan till Spanien, och det är därifrån som italienarna tog namnet "guldäpple" för att använda frukten som finns på våra bord idag.

Denna gula, inlagda tomat är perfekt till: sallad, äta som den är, till pizza etc.



Pomodorini ciliegini gialli semiseccchi

ARTIKELNR: 11168

Storlek/Volym: 950 g / 1062 ml

Karaktär: Solkyssta gula körsbärstomater.

Inlagd i olja och kryddor

Servering: Ät som de är, på pasta, pizza, bruschetta, till sallad, etc.

Ingredienser: körsbärstomater min. 60%, solrosolja, salt, basilika, vitlökpulver, surhetsreglerande medel: E330.
Förvaras: Torrt, svalt och mörkt. Öppnad förpackning förvaras i kyl. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	501 kJ / 121 kcal
Fett	9,20 g
- varav mättade fettsyror	1,00 g
Kolhydrater	7,20 g
- varav sockerarter	7,20 g
Fibrer	2,35 g
Protein	1,20 g
Salt	1,25 g