

20 years of Italian Food Experience



Fiori di Zucca Mozzarella e Provola - *Bacchetti*

Friterad zucchiniblossa med mozzarella och provola.

Den välsmakande kombinationen av zucchiniblossor, mozzarella och provola ger smaken och äktheten av hemlagat. Zucchiniblossorna är täckta av en tunn smet - idealiska att ackompanjera med aperitif eller som sidosrätt.

Tillagning utan upptining: Friteras i rikligt med olja (180°C) ca 5 minuter. Låt rinna av på hushållspapper, servera varma. Servera tillsammans med balsamico och förslagsvis färska grönsaker för att få till en skön mix!

Jättegod till aperitif, till antipasti och till buffé!



Bacchetti *Specialità dei Piceni*
FOOD

Fiori di Zucca Mozzarella e Provola

ARTIKELNR: 11217

Storlek/Volym: 2,5 kg

Karaktär: Top kvalitet - en njutning att använda.

Typ: Friterad zucchiniblossa med mozzarella och provola.

Servering: Nystekta! Fantastisk till antipasti!

Ingredienser Fyllda zucchiniblossor 60%: [zucchiniblossor 30%, mozzarella 15% (mjölk, salt, löpe), rökt provola 15% (mjölk, salt, löpe), mjölkssyrakultur, surhetsreglerande medel: citronsyra, rökarom]. Ingredienser Smet 35%: (vatten, **vetemjöl** typ "0", salt, majs mjöl, oljäst), solrosolja. Kan innehålla spår av: **kräftdjur, ägg, fisk, soja, selleri, blötdjur, sulfiter**.

Förvaras: Fryst -18°C. Öppnad förpackning förvaras i kyl. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1110 kJ / 270 kcal
Fett	9,4 g
- varav mättade fettsyror	2,1 g
Kolhydrater	38,0 g
- varav sockerarter	3,6 g
Fibrer	2,9 g
Protein	6,2 g
Salt	0,91 g

ilmolino

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