LOC-0013 - Patè di Olive Nere Locanda Italia

Descrizione
Il paté di olive nere è una salsa ideale per condire crostoni, tramezzini, panini, ma si presta anche ad usi altamente originali: aggiungetelo su una focaccia appena sfornata oppure insaporite l'impasto di pane o grissini. Il gusto deciso delle olive nere arricchirà le vostre preparazioni con un tocco di piacevole energia.

Descrizione breve
Il gusto deciso delle olive nere arricchirà le vostre preparazioni con un tocco di piacevole energia. Usatelo per condire crostoni, tramezzini, panini, una focaccia appena sfornata, l'impasto del pane o dei grissini.

Partner - Produttore
Locanda Italia ha selezionato Nord Salse, che dal 1988 è tra i leader nazionali nella produzione di pesto e salse biologiche. L'ottimizzazione dei suoi stabilimenti e la grande cura del prodotto hanno permesso all'azienda cuneese di ottenere, con i massimi punteggi, le due maggiori certificazioni del mondo food: IFS e Global Standard for Food Safety (BRC).

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego
Conservare in luogo fresco e asciutto.
Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni.

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g
VALORE ENERGETICO – 1482 kj / 360 Kcal
GRASSI – 37 g
di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 4,5 g
CARBOIDRATI – 2,5 g
di cui: ZUCCHERI – 0 g
PROTEINE – 2,5 g
SALE – 2,5 g

Composizione
Olive nere (79%), olio di semi di girasole, sale, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico.

Formato
180 g