70984 – Sugo pronto al nero di seppia

Descrizione
Un Sugo per la preparazione di primi piatti dal profumo di mare e dal gusto intenso, caratteristico. Il suo colore dato dall'inchiostro delle seppioline regala poi ad ogni piatto un grande impatto cromatico. La ricetta artigianale del Sugo pronto al nero di seppia contiene al suo interno prodotti di alta qualità, pomodoro italiano, seppie e nero di seppia, cipolla tritata finemente, vino bianco e un pizzico di peperoncino per dare vivacità e personalità.

Descrizione breve
Un Sugo per la preparazione di primi piatti dal profumo di mare e dal gusto intenso, caratteristico. Il suo colore dato dall'inchiostro delle seppioline regala poi ad ogni piatto un grande impatto cromatico.

Partner - Produttore
Locanda Italia ha selezionato Etnafrutti, azienda artigianale Siciliana di eccellenze agroalimentari, nata alle falde dell'Etna con l'intento di valorizzare le prelibatezze della Sicilia puntando fortemente sulla qualità di ogni singolo prodotto, mantenendo un ottimo rapporto qualità/prezzo e preservando quindi profumi, sapori e colori di una terra ricca e meravigliosa.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego
Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e dal calore.
Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Ottimo per preparare i tuoi gustosi risotti e per condire sfiziosi spaghetti al nero di seppia. Riscaldare il contenuto e versarlo direttamente sulla pietanza.

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g
VALORE ENERGETICO – 199 kj / 49 Kcal
GRASSI – 1,6 g
di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 0,7 g
CARBOIDRATI – 5,5 g
di cui: ZUCCHERI – 3,5 g
PROTEINE – 2,1 g
SALE – 1,6 g

Ingredienti
Doppio concentrato di pomodoro 60%, **seppie** 15%, nero di **seppia** 4%, cipolla, olio di semi di girasole, vino bianco (contiene **solfiti**), sale, pepe nero. Può contenere **sedano**.

Formato
280 g