70987 – Sugo pronto al tonno e finocchietto selvatico

Descrizione
La nostra variante del sugo al tonno aggiunge un ingrediente tipico della cultura siciliana: il finocchietto selvatico, molto aromatico e dal sapore unico. Ideale per condire sontuosi piatti regalando un gusto deciso e ricco. Provatelo aggiungendo del pan grattato e del pecorino per esaltarne il sapore.

Descrizione breve
La nostra variante del sugo al tonno aggiunge un ingrediente tipico della cultura siciliana: il finocchietto selvatico, molto aromatico e dal sapore unico. Ideale per condire sontuosi piatti regalando un gusto deciso e ricco. Provatelo aggiungendo del pan grattato e del pecorino per esaltarne il sapore.

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.

Riscaldare il contenuto e versarlo direttamente sulla pietanza.

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g
VALORE ENERGETICO – 481 kj / 115 Kcal
GRASSI – 9,1 g
di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 1,3 g
CARBOIDRATI – 2,3 g
di cui: ZUCCHERI – 1,5 g
PROTEINE – 4,7 g
SALE – 1,3 g

Ingredienti
Polpa di pomodoro 60%, **tonno** 15%, finocchietto selvatico 8%, pasta di **acciughe**, prezzemolo, aglio, olio di semi di girasole, sale, pepe. Può contenere **sedano**.

Formato
280 g