LOC-0017 - Giardiniera in Agrodolce Locanda Italia

Descrizione
La nostra giardiniera, figlia della tradizione contadina di conservare, che nasce della necessità di consumare durante l'inverno la sovrabbondante disponibilità di verdure dei mesi estivi, è realizzata con verdure lavorate totalmente dal fresco immerse in un leggero agrodolce con un'alta percentuale di vino bianco biologico. Grazie alla sua delicatezza e alla percentuale non invasiva dell'aceto di vino, risulta molto versatile negli abbinamenti in cucina e allo stesso tempo gradevole anche da sola, come aperitivo.

Descrizione breve
Realizzata con verdure lavorate dal fresco e immerse in un leggero agrodolce con un'alta percentuale di vino bianco biologico, questa deliziosa giardiniera risulta molto versatile negli abbinamenti in cucina.

Partner - Produttore
Locanda Italia ha selezionato Fonterosa, piccola realtà artigianale nel cuore delle Langhe, che dal 1985, grazie alla passione e all'esperienza dei suoi fondatori Giorgio e Daniela, offre ai suoi clienti una linea di prodotti di grande qualità per un viaggio gastronomico nella più pura tradizione contadina piemontese. L'azienda è stata riconosciuta dalla Regione Piemonte con il marchio "Eccellenza Artigiana".

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

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g
VALORE ENERGETICO – 181 kj / 43 Kcal
GRASSI – 0 g
di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 0 g
CARBOIDRATI – 9 g
di cui: ZUCCHERI – 6,5 g
PROTEINE – 0,9 g
SALE – 2 g

Composizione
Lavorata a mano dal fresco.
Ingredienti: ortaggi in proporzione variabile (57%): carote, zucchine, cavolfiore, peperoni. Acqua, vino bianco biologico, aceto di vino, zucchero, sale.

Formato
540 g (peso sgocciolato 310 g)