

BENZA

Frantoiani dal 1853

PASTA DI OLIVE TAGGIASCHE



La pasta di olive di varietà Taggiasca ha il marchio "DNA Controllato Cultivar Taggiasca", garanzia scientifica che le olive utilizzate sono al 100% di varietà Taggiasca.

DATI TECNICI:

AZIENDA PRODUTTRICE: Benza Frantoiano sas

ZONA DI PRODUZIONE: Imperia

VARIETA': 100% Taggiasca

INGREDIENTI:

Olive Taggiasche con DNA controllato denocciolate 94%, olio extra vergine di oliva all'origine 5%, sale, correttore di acidità: acido citrico

ABBINAMENTI:

Viene utilizzato per creare gustose tartine, per condire la pasta, negli impasti della focaccia e della pasta fresca, come salsa per accompagnare carni e verdure.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

| | | | |
|-------------------|--------------------|-----------------|-------|
| Valore energetico | 1134 Kj – 276 Kcal | Carboidrati | 0,0 g |
| Grassi | 30,0 g | di cui zuccheri | 0,0 g |
| di cui saturi | 3,8 g | Proteine | 1,6 g |
| | | Sale | 4,0 g |

IMBALLAGGIO:

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Vaso di vetro da g 180 | in cartoni da pezzi 18 |
| Vaso di vetro da g 320 | in cartoni da pezzi 12 |
| Vaso di vetro da g 950 | in cartoni da pezzi 2 |
| Secchiello in plastica da 4 kg | pezzi 1 |