

PESTO DI FINOCCHIETTO

Selvatico — ideale per pasta e sarde



COMPOSIZIONE

Ingredienti:	Finocchietto selvatico 50%, olio di girasole,
:	olio extravergine d'oliva, sale, aglio, pepe
Provenienza:	Finocchietto: Italia
Nota:	Può contenere solfiti dell'aceto

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto:	Pesto verde con cime di finocchietto
Colore:	Verde con note giallognole
Odore:	Intenso, tipico del finocchietto
Sapore:	Tipico del finocchietto selvatico

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH:	4,96
------------	------

CONSERVAZIONE

Durata:	24 mesi in luogo fresco e asciutto
Temperatura max:	20 °C al riparo dalla luce diretta
Dopo apertura:	In frigo, consumare entro 5 giorni

FORMATI DISPONIBILI

Formati:	170 g
-----------------	-------

IMBALLO

Primario:	Vasi in vetro con capsule twist-off
Secondario:	Cartone 6 vasi / vassoio 12 vasi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

per 100 g di prodotto

Valore Energetico	1715 kJ / 410 kcal
Grassi totali	45,0 g
di cui saturi	6,0 g
Carboidrati totali	0,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
Fibre	1,2 g
Proteine	0,6 g
Sale	0,2 g

ALLERGENI: Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli).