

SCHEDA TECNICA

ZUPPA PER RIBOLLITA

INGREDIENTI:

CAVOLO VERZA
ACQUA
FAGIOLI
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA
CAROTE
CIPOLLE ROSSE
SEDANO
CAVOLO NERO
POLPA DI POMODORO
AGLIO
SALE
PEPE NERO
PEPERONCINO MACINATO

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LE VERDURE (CAVOLO VERZA,CIPOLLE,SEDANO,CAROTE E AGLIO) . FACCIAMO BOLLIRE PER UN’ORA. DOPO DI CHE AGGIUNGIAMO I FAGIOLI PRECEDENTEMENTE COTTI IL CAVOLO NERO E LA POLPA DI POMODORO, SALE PEPE , PORTIAMO A FINE COTTURA PER ALTRE 2 ORE. METTIAMO POI IL PRODOTTO IN BARATTOLI DI VETRO E FACCIAMO STERILIZZARE IN AUTOCLAVE . IL PRODOTTO ASSUME UNA SCADENZA DI 24 MESI. NON CONTIENE CONSERVANTI E COLORANTI.

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO CAUSARE ALLERGIE E INTOLLERANZE

PUO’ CONTENERE TRACCE : PESCE, LATTE.

**Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia 282 kj (67 kcal)
Grassi 4,6 g (di cui acidi grassi saturi 0,6 g) – Carboidrati 4,5 g
(di cui zuccheri 0,9 g) – Proteine 2,1 g – Sale 0,74 g**