

ALCE NERO SUGO DI POMODORO CON BASILICO BIOLOGICO - 200 G

Marchio: Alce Nero
Codice Min.: 8009004860032
Link: [clicca qui per acquistare](#)



ALCE NERO SUGO DI POMODORO CON BASILICO BIOLOGICO - 200 G

Il pomodoro con basilico biologico Alce Nero è prodotto con pomodori a bacca lunga, tra cui Coimbra, Ercole e altre varietà coltivate da circa 30 aziende agricole nel Delta del Po, tra le province di Ferrara e Ravenna. Le varietà di pomodoro che abbiamo scelto per realizzare la nostra gamma di passate e sughi pronti si caratterizzano per la polpa soda e ben strutturata, e per il gusto dolce e delicato. I pomodori, raccolti nei mesi di luglio, agosto e settembre al giusto grado di maturazione, sono lavorati mediamente entro 8 ore per preservare sapori, profumi e proprietà nutrizionali. Il pomodoro con basilico biologico Alce Nero è subito pronto. Sperimentalo con la pasta Alce Nero per realizzare un primo piatto gustoso, veloce e nutrizionalmente corretto.

Valori nutrizionali medi per 100 grammi:

energia: 138kJ/33kcal

grassi: 0,3g di cui acidi grassi saturi: 0,1g

carboidrati: 4,9g di cui zuccheri: 4,2g

fibre: 1,8g

proteine: 1,7 g

sale: 0,5g