



# OLIVE ALL'ASCOLANA GRAN CHEF SOAVEGEL

## 1 kg, surgelati

<b>INGREDIENTI</b>	Olive verdi denocciolate 35% (olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), farina di grano tenero, acqua, carne al forno 8% (carne bovina, carne suina, grasso suino, carote, cipolle, sale, aromi, spezie), olio di semi di girasole, mortadella 3% (carne suina, grasso suino, cotenna suina, sale, spezie, aromi, conservante: E250), formaggio, Grana Padano DOP (contiene latte, contiene lisozima da uova), sale, aroma, paprika, curcuma, estratti di spezie (paprika e curcuma), sale iodato 0,02% (sale, iodato di potassio), lievito di birra.																																						
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	<p>Per 100 g di prodotto:</p> <table border="1" data-bbox="395 1406 1217 1776"> <thead> <tr> <th data-bbox="395 1406 863 1442">Energia / Energy Values</th> <th data-bbox="863 1406 959 1442">kJ</th> <th data-bbox="959 1406 1082 1442">1033</th> <th data-bbox="1082 1406 1217 1442"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="395 1442 863 1478"></td> <td data-bbox="863 1442 959 1478">Kcal</td> <td data-bbox="959 1442 1082 1478">248</td> <td data-bbox="1082 1442 1217 1478">12%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="395 1478 863 1514">Grassi / Fats</td> <td data-bbox="863 1478 959 1514">g</td> <td data-bbox="959 1478 1082 1514">15</td> <td data-bbox="1082 1478 1217 1514">21%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="395 1514 863 1550">di cui acidi grassi saturi / Saturated fatty acids</td> <td data-bbox="863 1514 959 1550">g</td> <td data-bbox="959 1514 1082 1550">2,4</td> <td data-bbox="1082 1514 1217 1550">12%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="395 1550 863 1585">Carboidrati / Carbohydrate</td> <td data-bbox="863 1550 959 1585">g</td> <td data-bbox="959 1550 1082 1585">22</td> <td data-bbox="1082 1550 1217 1585">8%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="395 1585 863 1621">di cui zuccheri / Sugar</td> <td data-bbox="863 1585 959 1621">g</td> <td data-bbox="959 1585 1082 1621">2,1</td> <td data-bbox="1082 1585 1217 1621">2%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="395 1621 863 1657">fibre / Roughage</td> <td data-bbox="863 1621 959 1657">g</td> <td data-bbox="959 1621 1082 1657">1,4</td> <td data-bbox="1082 1621 1217 1657">---</td> </tr> <tr> <td data-bbox="395 1657 863 1693">Proteine / Protein</td> <td data-bbox="863 1657 959 1693">g</td> <td data-bbox="959 1657 1082 1693">6,4</td> <td data-bbox="1082 1657 1217 1693">13%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="395 1693 863 1729">Sale / Salt</td> <td data-bbox="863 1693 959 1729">g</td> <td data-bbox="959 1693 1082 1729">2,0</td> <td data-bbox="1082 1693 1217 1729">33%</td> </tr> </tbody> </table>			Energia / Energy Values	kJ	1033			Kcal	248	12%	Grassi / Fats	g	15	21%	di cui acidi grassi saturi / Saturated fatty acids	g	2,4	12%	Carboidrati / Carbohydrate	g	22	8%	di cui zuccheri / Sugar	g	2,1	2%	fibre / Roughage	g	1,4	---	Proteine / Protein	g	6,4	13%	Sale / Salt	g	2,0	33%
Energia / Energy Values	kJ	1033																																					
	Kcal	248	12%																																				
Grassi / Fats	g	15	21%																																				
di cui acidi grassi saturi / Saturated fatty acids	g	2,4	12%																																				
Carboidrati / Carbohydrate	g	22	8%																																				
di cui zuccheri / Sugar	g	2,1	2%																																				
fibre / Roughage	g	1,4	---																																				
Proteine / Protein	g	6,4	13%																																				
Sale / Salt	g	2,0	33%																																				
<b>CONSIGLI D'UTILIZZO</b>	<p>IN PADELLA: Togliere le Olive dal congelatore 10 minuti prima della cottura; disporre le Olive in una padella con fondo antiaderente e cuocere per circa 14 minuti, rigirandole di tanto in tanto</p> <p>IN FORNO: Disporre le Olive ancora surgelate su una teglia con della carta forno. Mettere le Olive in forno già caldo a 220°C e cuocere per circa 10 minuti.</p>																																						
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Nello scomparto del ghiaccio. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24h																																						