



Zuppa e salsa di pomodori bio

Il puro piacere del gusto - cucchiaino per cucchiaino. I pomodori biologici maturati al sole danno a questa zuppa e salsa un tocco particolarmente fruttato e delicato. Una prelibata esperienza gustativa completata da appetitose verdure ed erbe aromatiche speziate da coltivazione biologica controllata. Completamente vegetale.

Preparazione:

- come zuppa di pomodori:

versare circa 4 cucchiaini da cucina di polvere di pomodoro (60 g) in ½ litro di acqua fredda e far cuocere per alcuni minuti – girare di tanto in tanto.

- Come salsa di pomodori:

stesso procedimento della zuppa di pomodori, solo aggiungere un po' più di polvere di pomodoro (circa 5 cucchiaini = 70 g).

Il nostro consiglio: completate questa prelibatezza con uno spruzzo di panna.

Ingredienti:

40 % di polvere di pomodori*, amido di mais*, zucchero*, fiocchi di patate*, sale marino dell'Atlantico, estratto di lievito, verdure* (cipolle*, porri*), sciroppo di glucosio*, 1,5 % olio d'oliva*, erbe aromatiche* (basilico*, origano*), barbabietola rossa*, aglio*.

*Da coltivazione biologica controllata.

Valori nutrizionali in media per 100 ml:	come zuppa	come salsa
Valore energetico	168 kJ/40 kcal	195 kJ/46 kcal
Grassi	0,3 g	0,4 g
- di cui saturi acidi grassi	0,1 g	0,1 g
Carboidrati	7,7 g	9,0 g
- di cui zuccheri	3,1 g	3,7 g
Fibre alimentari	0,7 g	0,9 g
Proteine	1,1 g	1,2 g
Sale	0,8 g	0,9 g



DE-ÖKO-006

Agricoltura UE/non UE

Con un contenuto di 360 g si ottiene una zuppa da 3,0 litri o una salsa da 2,5 litri

N° art.: 150

Eti1021