



CONDIMENTO CON SARDE E FINOCCHIETTO

Peso Netto 280 gr.

Descrizione

Ha radici molto lontane e rappresenta uno dei capisaldi della cucina mediterranea siciliana. La pasta con il finocchietto e le sarde è un favoloso mix di colori, sapori e profumi. Come per quasi tutti i piatti della cucina siciliana esistono diverse versioni, ma in tutte a farla da padroni sono il finocchietto che deve essere rigorosamente selvatico e le sarde fresche.

Ingredienti

Pomodori pelati, sarde 20%, finocchietto, olio extravergine d'oliva, cipolla, concentrato di pomodoro, uva passa, pinoli, zucchero, sale, pepe, E270, olio di semi di girasole.

Modi d'uso: preparare la pasta ed amalgamare.

Informazioni Nutrizionali

	Valori Medi per 100 g di prodotto
Valore energetico	562 kcal 136 kJ
Grassi	9,64 g
- di cui saturi	0,76 g
Carboidrati	7,53 g
- di cui zuccheri	2,68 g
Proteine	4,84 g
Fibre alimentari	3,21 g
Sale	272 mg
Colesterolo	12 mg