



PATÈ DI CARCIOFI

Il patè di carciofi racchiude tutto il sapore e la delicatezza di questo ortaggio tipico della tradizione siciliana. Realizzato con carciofi interi coltivati nelle nostre terre, viene lavorato immediatamente dopo la raccolta per preservarne intatto il gusto. Il patè di carciofi Quattro Feudi perfetto per accompagnare crostini, bruschette e tanti altri antipasti. Otterrete una salsa dal colore verde brillante, dal sapore delicato e con le tipiche note aromatiche del carciofo unite al retrogusto del rosmarino. Una ricetta semplice e genuina, preparata artigianalmente senza additivi o conservanti, per assaporare tutta la bontà dei prodotti della nostra terra.

PATÈ DI CARCIOFI 180GR

INGREDIENTI:

CARCIOFI (ITALIA) (70%), OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, ACETO DI VINO BIANCO, AGLIO, SALE, ROSMARINO, PEPPERONCINO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g:

VAL.ENERGETICO: KCAL 394/KJ 1621

GRASSI TOTALI: 42g

DI CUI SATURI: 5.5g

CARBOIDRATI: 0.6g

DI CUI ZUCCHERI: 0.6g

FIBRE: 3.1g

PROTEINE: 1.9g

SALE: 0.14g