



Confettura di Cipolla

Confettura di cipolle, dal gusto inconfondibile, che ben si sposa con formaggi molto stagionati e saporiti come pecorino, parmigiano o gli affumicati. Ottima anche come antipasto, è ideale anche per accompagnare vari tipi di carne come maiale, selvaggina o cacciagione.

eAtna

Confettura di Cipolla

Ingredienti:

cipolla fresca 52,6%, zucchero 31,6%, acqua, olio di semi di girasole.

Metodo di conservazione:

una volta aperto, conservare in frigo.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Valore energetico: 872 Kj/207 Kcal

Grassi totali 6,4 g
di cui Acidi grassi insaturi: 0,7 g

Carboidrati 36 g
di cui Zuccheri: 35 g

Proteine: 0,7 g

Sale: 0,01 g

