

FUOCO D'AMORE è un condimento Extra Hot a base di Peperoncino Calabrese ideale per rendere più piccante qualsiasi pietanza. pasta, carne, pizza o semplici corstini.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE / NÄHRWERTDEKLARATION

Valore medio per/ Average value per/ Valeur Moyenne par/ Durchschnittswerte für *x 100 g*

ENERGIA / ENERGY / ENERGIE / ENERGIE **1138 kJ / 276 Kcal**

GRASSI / FAT / GRAISSES / FETT **27 g**

di cui Acidi Grassi saturi / of Which Saturates / Dont Acides Gras Saturés / mit der gesättigte Fettsäuren **5,8 g**

CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / GLUCIDES / KOHLENHYDRATE **6,6 g**

di cui Zuccheri / of Which Sugars / dont Sucres / mit der zucker **1,6 g**

PROTEINE / PROTEIN / PROTÉINES / EIWEIß **0,9 g**

SALE / SALT / SEL/ SALZ **0,8 g**

Prodotto e confezionato da / Produced and packed by
Produit et conditionné par:

DELIZIE DI CALABRIA srl

Via Conti Ruffo, 17 - 88100 Catanzaro - ITALIA

CONDIMENTO A BASE DI PEPERONCINO

CALABRESE Ingredienti: *peperoncino piccante Calabrese (67%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, aceto di vino bianco. Da consumarsi preferibilmente entro la data impressa sul vaso. **Dopo l'apertura conservare in frigo aggiungendo olio e consumare entro 2 settimane.**

*Origine del Peperoncino: Calabria - Italia

SPICY PEPPER CONDIMENT Ingredients: *Calabrian chilli pepper (67%), sunflower seed oil, extra virgin olive oil, salt, white wine vinegar. Best before: see date on the jar. **After opening keep in the fridge adding oil and use within 2 weeks.**

*Origin of the Peppers: Calabria - Italy

SAUCE PIQUANTE DE PIMENT Ingrédients:

*piments piquant Calabraise (67%), huile de tournesol, huile d'olive extra vierge, sel, vinaigre de vin blanc. À consommer de préférence: voir bocal.

Réfrigérer après l'ouverture en ajoutant de l'huile et consommer dans le 2 semaines.

*Origine du Piments: Calabre - Italie

SAUCE MIT PEPERONI UND MISCHGEMUSE -

Zutaten: (67%) *Calabrese Paprika, Sonnenblumenkernöl, natives Olivenöl extra, salz, weißweinessig. Mindestens haltbar bis siehe vase.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren Zugabe von Öl und innerhalb von 2 Wochen verbrauchen.

*Herkunft des chili: Kalabrien - Italien