



*Tradizionale ricetta Toscana
nella quale utilizziamo fegatini di pollo.*

*Un gusto certamente più deciso,
ma sicuramente un ottimo condimento
per i vostri crostini.*

*Si consiglia di scaldare il prodotto
con una noce di burro e di spalmare su
fette di pane abbrustolito, insaporito
preventivamente con una goccia di
limone.*

SENZA GLUTINE

Ingredienti:

Cuori e fegati di pollo (Italia) 70%, cipolle, olio extra vergine d'oliva italiano, BURRO italiano, carote fresche, cappero di Pantelleria IGP, SEDANO fresco, prezzemolo fresco, ACCIUGHE salate, vino bianco, vino liquoroso, spezia.

Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (PER 100g)

Energia	kJ	613
	kcal	147
Grassi	g	11
di cui acidi grassi saturi	g	4,0
Carboidrati	g	2,3
di cui zuccheri	g	1,4
Proteine	g	10
Sale	g	1,4