

# Maionese vegetale

Stagionalità: Tutto l'anno



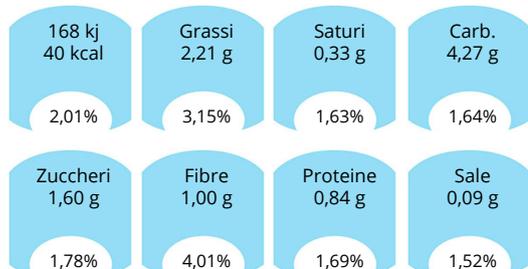
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	337 kj 80 kcal	168 kj 40 kcal
Grassi	4,42 g	2,21 g
Di cui acidi grassi saturi	0,65 g	0,33 g
Carboidrati	8,54 g	4,27 g
Di cui zuccheri	3,20 g	1,60 g
Fibre	2,00 g	1,00 g
Proteine	1,69 g	0,84 g
Sale	0,18 g	0,09 g

Fonte: INRAN, IEO

## Dichiarazione nutrizionale



Assunzione media di riferimento per Adulti (30-59 anni) LARN IV Rev. su una dieta di ( 8.374 Kj / 2.000 Kcal ), valori nutrizionali a crudo.

## Ingredienti per porzione:

	Per porzione
Carota fresca	15 g
<b>Sedano</b> Bianco fresco	15 g
Patata fresca	15 g
Limone	3 g
Olio extravergine di Oliva biologico	2 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>50 g</b>

## Contenuti/Allergeni

Sedano e prodotti a base di Sedano

## Preparazione

Procedimento: Lessare patate, carote e sedano rapa separatamente, dopodiché trasferire in abbattitore, passare tutto all'interno del tritaverdure e terminata questa fase aggiungere prezzemolo tritato, olio e succo di limone (limoni spremuti) e amalgamare con il mixer ad immersione (in base al risultato aggiungere o meno olio e limone per aggiustare la consistenza), conservare in frigorifero fino ad utilizzo.