

# Zucca in agrodolce

Stagionalità: Tutto l'anno



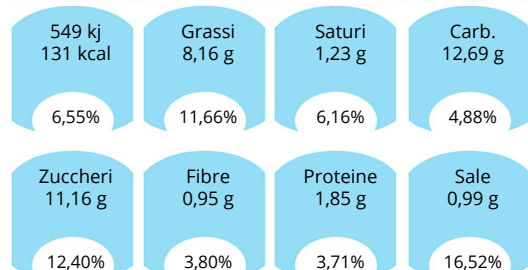
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	281 kj 67 kcal	549 kj 131 kcal
Grassi	4,19 g	8,16 g
Di cui acidi grassi saturi	0,63 g	1,23 g
Carboidrati	6,51 g	12,69 g
Di cui zuccheri	5,72 g	11,16 g
Fibre	0,49 g	0,95 g
Proteine	0,95 g	1,85 g
Sale	0,51 g	0,99 g

Fonte: INRAN, IEO, dietabit

## 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
Zucca Gialla biologica fresca	150 g
Cipolla Bianca Biologica - Filiera locale	20 g
Aceto di Vino Bianco (Vino ( <b>solfiti</b> ) )	10 g
Olio extravergine di Oliva biologico	8 g
Zucchero bianco	6 g
Sale fino	1 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>195 g</b>

## Contenuti/Allergeni

🍷 Anidride Solforosa e Solfiti >10 mg/l

## Preparazione

I nostri Chef, nell'elaborare le ricette utilizzeranno prodotti di prima qualità e si atterranno scrupolosamente alle procedure dettate dal ricettario aziendale. Tali procedure sono frutto dell'esperienza maturata in molti anni di attività.

Tutte le ricette sono state testate presso le nostre cucine per verificarne la qualità e l'appetibilità. Le procedure saranno prossimamente visibili all'interno di questo portale.

**N.B.:** Si informa che eventuali ingredienti o sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono evidenziate nella ricetta, sia che siano presenti (parte della preparazione), sia che siano segnalati solo in traccia (contaminazione nel processo industriale o nel processo produttivo).