



Monte Sambuco

AZ. AGR. VENTURA ANGELA

Salsa di limoni e fiori di Sambuco



Tabella Nutrizionale valori medi per 100 g

Energia	Kj 831 Kcal 196
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	48 g
di cui Zuccheri	47 g
Fibre	1.1 g
Proteine	0,8 g
Sali	0.10 g

La salsa di limoni e fiori di sambuco è un condimento raffinato che unisce la vivacità agrumata del limone alla delicatezza floreale del sambuco, creando un equilibrio aromatico ideale per valorizzare numerosi piatti salati. La sua freschezza brillante e il leggero sentore balsamico la rendono perfetta per accompagnare formaggi stagionati esaltandone la sapidità con un contrasto dolce-acido.

Si abbina con grande naturalezza anche a carni bianche, utilizzata come glassa in cottura oppure servita a parte per aggiungere un tocco aromatico e luminoso al piatto.

Ottima anche su crostini salati, in salse e vinaigrette, in abbinamento a insalate con erbe amare.

Ingredienti: Limone Femminiello del Gargano IGP varietà "Fusillo" Lotto 200524, acqua, zucchero e fiori di sambuco.

Si consiglia di mescolare prima dell'utilizzo

Dopo l'apertura conservare in frigo a 8 +/- 3°C per 5 giorni

Azienda Agricola Ventura Angela

Via A. Manzoni, 47 – 71030 Motta Montecorvino (Fg)

T. +39 320 7018831 | P.I. 03100380710

info@montesambuco.it | www.montesambuco.it | angelaventura@pec.it