CONFETTURA DI CIPOLLE DI TROPEA

Peso: 106g – 210g

Prodotto senza glutine e senza latte

Ingredienti: Cipolle di Tropea, Zucchero Italiano, Zucchero di canna, Brandy, **Vino bianco**.

Contiene **allergeni**: **Solfiti** e **Anidride solforosa**

Descrizione: Lo spiccato gusto agrodolce della confettura di cipolle di Tropea si abbina perfettamente ai formaggi, senza però coprirne l'aroma

La confettura di cipolle di Tropea, dal tipico color vinaccia, viene preparata utilizzando le tipiche cipolle dell'omonimo paese, caratterizzate da un sapore più dolce e delicato rispetto a quelle bianche o dorate. Grazie al suo contenuto di elementi biologicamente attivi, la cipolla rappresenta uno degli ortaggi più importanti per la salute dell'uomo; racchiude infatti enzimi che stimolano la digestione e il metabolismo, oligoelementi, soprattutto potassio, fosforo, calcio e selenio, vitamine, in particolare vitamina A, complesso di vitamine B e vitamina C, e flavonoidi dall'azione diuretica. La confettura di cipolle di Tropea si accompagna perfettamente ai formaggi, soprattutto quelli stagionati, esaltandone il gusto, senza però sovrastarne l'aroma viene abbinata molto spesso anche a vari tipi di carne, in particolare quelle di maiale.

Tabella nutrizionale:

Valori nutrizionali	**100 g**
Energia	476 kJ
	112 kcal
Grassi	0 g
di cui grassi saturi	0 g
Carboidrati	24 g
di cui zuccheri	24 g
Fibre	1,0 g
Proteine	0,7 g
Sale	0,03 g