

ERBE AROMATICHE

Un mix di profumi e sapori orgogliosamente italiano e rigorosamente con note di cipolla e di aglio.

Ci piace definirlo un salva-piatto perché è quel tocco che fa la differenza anche nelle pietanze più banali.

Dirai: "Mai più senza".

GLI ABBINAMENTI PREFERITI DI SPATUZ

Sta bene un po' con tutto ed è gradito dalla cucina italiana. Carne, pesce, verdure: sperimenta erbe aromatiche con le ricette di sempre, ricordando di avvisare gli ospiti che ci sono anche aglio e cipolla. Con i pop-corn assolutamente da provare! Amicæ veganæ questa è per te. ●

I MOMENTI DA ERBE AROMATICHE

Quando inviti a cena la suocera, per la serata pollo e insalata, con gli amici conosciuti in Erasmus.

INGREDIENTI

Farina di riso, sale, estratti di lievito, aroma naturale, cipolla polvere 5.5%, origano polvere 2.5%, rosmarino 2.5%, aglio in polvere 1.5%, maltodestrine, addensante: gomma arabica. Può contenere anche **grano**.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia 965 kJ / 228
Grassi 0.8 g di cui acidi grassi saturi 0.1 g
Carboidrati 42 g di cui zuccheri 2 g
Fibre 6.4 g
Proteine 10 g
Sale 25.9 g



L'ELEGANZA
È LA SOLA
BELLEZZA
CHE NON
SVANISCE
MAI