

CONFIT CODORNIZ COM AMEIXA PRETA / Quail canning

INGREDIENTES

Codorniz, Azeite virgem extra, Ameixa seca, 5 especiarias chinesas, Salva, Sal.

Quail, Extra Virgin Olive Oil, Prune, spacy chinese 5, Sage, Salt.

Guardar em local fresco.

Depois de aberto 15 dias sempre coberto com azeite.

Preserve in a cool place.

After open 15 days always covered with olive oil.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (por 100g)

Energia: 1118 KJ / 267 Kcal	Lípidos: 17,38	dos quais mono Saturados: 3,82 g
Hidratos de carbono: 5,53 g,	dos quais Açúcares: 3,68 g	Fibra: 1,22 g
Proteínas: 21,54 g	Sal: 0,5 g	

ALERGÉNIOS



Contém: Dióxido de Enxofre/Sulfitos

Pode conter vestígios de Amendoim, Soja, Frutos Casca Rija

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

País Origem: Portugal

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Confit, produto premium, delicatessen, sem corantes sem conservantes 100% azeite virgem extra. Produção orgânica. Desfiado à mão. Conservar no frio entre 15°C aos 20°C

APLICAÇÃO / DESIGNAÇÃO COMPLEMENTAR

Faz um petisco sofisticado com muito sabor.
Serve uma refeição com uns couscuz, arroz, puré
Serve com pão ou tostas
Serve refeição/ 2 pessoas | 20 finger foods | petisco para 4

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

cor: castanho
brilho: pouca intensidade
sabor: inebriante
textura: macio

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

frasco de vidro transparente, 200g
tampa preta

INFORMAÇÃO ADICIONAL

sempre que a tampa opar ou babar tem de rejeitar o produto