



Trippa dei Calanchi



La trippa dei calanchi è un secondo piatto della tradizione che richiama sapori senza tempo, ancora oggi molto apprezzati. Senza dubbio la trippa è la regina della cucina, conferendo agli ingredienti più rustici un tocco squisito.

INGREDIENTI TRIPPA DEI CALANCHI: Trippa bovina 56,45%; Passata di pomodoro 28,44%; Olio EVO 5,68; Fondo (Carota; Cipolla; Sedano) 4,26%; Olive nere denocciolate 4,26%; Vino bianco 4,26%; Sale 0,42%.

La materia prima (TRIPPA) utilizzata proviene da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di lavorazione. Gli altri ingredienti provengono da stabilimenti regolarmente registrati.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto - Ricavata con calcolo da tabelle CREA (Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) già INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per alimenti e Nutrizione)

Valore Energetico		153 kcal (633 kj)
Grassi totali	12,3 g	g/100
Grassi saturi	2,8 g	g/100
Carboidrati	0,9 g	g/100
Zuccheri totali	0,8 g	g/100
Fibre alimentari	0,4 g	g/100
Proteine	9,3 g	g/100
Sale	0,59 g	g/100



i segreti della nonna

**Antichi sapori
che conferiscono al palato gusti
dal tono deciso e armonioso**