



Σάλτσες Ντομάτας με Μανιτάρια | Tomato Sauce with Mushrooms

Δοκιμάστε τις μελωμένες σπιτικές σάλτσες με μανιτάρια, φρέσκα μυρωδικά και ζουμερές ντομάτες που φτιάχνονται χειροποίητα σε μικρές χάλκινες κατσαρόλες, όπως παλιά.

Handmade Tomato Sauce with Mushrooms

cooked and ready to serve

Melted homemade sauces with fresh herbs and juicy tomatoes that are made by hand in small bronze pots like the old times.

Ενέργεια | Energy: 410 KJ | 98 Kcal

Λιπαρά | Fat: 3,9 g

εκ των οποίων Κορεσμένα | of which 0,6 g

Saturates:

Υδατάνθρακες | Carbohydrates: 8,9 g

εκ των οποίων Σάκχαρα | of which Sugars: 4,3 g

Εδώδιμες Ίνες | Fiber: 1,6 g

Πρωτεΐνες | Protein: 1,8 g

Αλάτι | Salt: 1,97 g

Συστατικά:

Κύβοι τομάτας σε ελαφρά συμπυκνωμένο χυμό τομάτας 88%, τεμάχια μανιταριών 4%, ηλιέλαιο 4%, τοματοπολτός 2%, καρότο κύβος, πράσο κύβος, ζάχαρη, κρεμμύδι flakes, μαύρο πιπέρι, αλάτι, θυμάρι, σκόρδο σκόνη.

Ingredients: Tomato cubes in slightly concentrated tomato juice 88%, mushroom pieces 4%, sunflower oil 4%, tomato paste 2%, carrot cube, leek cube, sugar, onion flakes, black pepper, salt, thyme, garlic powder.

Extras: