



# CIPOLLA IN AGRODOLCE

Cipolla in agrodolce / Sweet and sour onion pickle / Oignon à l'aigre-douce

La cipolla è considerata la regina della cucina mediterranea. La nostra è cotta in padella e condita in agrodolce. Da accompagnare come contorno sia con carne, che con pesce.

*Onions are the queen of Mediterranean kitchens. Ours are sautéed in a pan and finished with a typical sicilian, sweet and sour, "agrodolce" seasoning. Perfect with meat and fish.*

*L'oignon est considéré comme le roi de la cuisine méditerranéenne. Chez nous, il est cuit à la poêle et assaisonné à l'aigre-douce. À utiliser comme accompagnement aussi bien avec de la viande que du poisson.*

## Proprietà benefiche

La cipolla ha un alto valore nutritivo, grazie alla presenza di sali minerali e vitamine, soprattutto vitamina C, inoltre ha moltissime proprietà benefiche per la salute.

## Beneficial properties

*Onion is extremely nutritious, thanks to its high mineral and vitamin content (particularly vitamin C). It has lots of other health benefits too.*

## Propriétés bénéfiques

*L'oignon a une valeur nutritionnelle élevée, grâce à la présence de sels minéraux et de vitamines, en particulier vitamine C. Il possède également de nombreuses propriétés bénéfiques pour la santé.*

Origine Cipolla: Italia/Onion origin: Italy/Origine de l'oignon: Italie/

## Ingredienti / Ingredients / Ingrédients

cipolle (79 %), olio extra vergine di oliva (10%), aceto di vino bianco (SOLFITI) (3%) zucchero di canna (3%), uva passa, pinoli, aceto balsamico di Modena I.G.P (aceto di vino, mosto d'uva cotto, colorante: E150d), menta, sale, pepe nero. / onions (79%), extra virgin olive oil (10%), white wine vinegar (SULPHITES)(3%), sugar (3%), raisins, pine nuts, Modena balsamic vinegar (wine vinegar, cooked grape must, color:E150d), mint, salt, black pepper. / oignons (79%), huile d'olive extra vierge (10%), vinaigre de vin blanc (SULFITES) (3%), sucre de canne (3%), raisins secs, pignons de pin, vinaigre balsamique de Modène (vinaigre de vin, mout de raisin cuit, colorant:E150d), menthe, sel, poivre noir. extra-vierge, poivre noir, menthe, pignons de pin, sel, raisins secs

Valori Nutrizionali Valeurs Nutritionnelles	Nutritional Values 100 GR
Energia Energy Énergie	356 kcal - 1491 kJ
Grassi Fat Graisse	14,4 g
saturi saturated saturé	1,5 g
monoinsaturi monounsaturated monoinsaturés	0,4 g
polinsaturi polyunsaturated poly-insaturés	< 0,1 g
Carboidrati Carbohydrates Hydrates de carbone	55,2 g
di cui zuccheri sugars sugars	6,8 g
Fibre Fibers Des fibres	1,4 g
Proteine Protein Protéine	1,5 g
Sale Salt Sel	1,3 g

Formato Size Taille	Peso netto Net weight Poids net	Peso lordo Weight Poids brut	Peso sgocciolato Drained weight Poids égoutté	TMC (mesi) TMC (month) TMC (mois)	Q.tà-CT Q.ty-box Q.té-CT	Peso-CT Weight-box Poids-CT	COD.	EAN
1	90 - 90 g	220 g		24	12	2,7 kg	CIPAG90	0806891128379
	212 - 190g	366 g		24	12	4,2 kg	CIPAG212	0806891128423
	314 - 280 g	550 g		24	12	6 kg	CIPAG314	0806891128409
	580 -500g	860 g		24	6	5,1 kg	CIPAG580	0806891128447

1 Vaso in vetro  
Glass jar / Bocal en verre

2 Bottiglia in vetro  
Glass bottle / Bouteille en verre

3 Sacchetto in plastica  
Plastic bag / Sac plastique

4 Secchio alimentare  
Food bucket / Seau de nourriture

## Prodotto senza conservanti.

Una volta aperto, rabboccare con olio extravergine di oliva e conservare in frigo.  
Da consumarsi preferibilmente entro la data di scadenza indicata sulla confezione/etichetta.

## Product without preservatives.

Once opened, top up with extra virgin olive oil and keep in the fridge.  
To preferably consume within the date shown on the label/package.

## Produit sans conservateur.

Une fois ouvert, ajoutez de l'huile d'olive extra vierge et conservez-le au réfrigérateur.  
À consommer de préférence avant la date de péremption indiquée sur l'emballage/l'étiquette.

Prodotto e confezionato:  
Produced and packaged:  
Produit et emballé:

Laboratorio  
artigianale di  
Edonè s.r.l.

Contrada Cugno di Canne, 48  
96014 Florida - Siracusa - Sicilia  
Tel. +39 0931 923514

P.IVA 0181 6340895  
info@fratelliburgio.com  
www.fratelliburgio.com



FRATELLI  
BURGIO  
SIRACUSA  
1978 - 2018  
40