

Melanzane Grigliate

(dal fresco) 200 g

Descrizione prodotto

Melanzane Grigliate



Ingredienti

INGREDIENTI: Melanzane grigliate in olio 65% (melanzane 80%, olio di semi di girasole, sale, aglio, aceto di vino (contiene **solfiti**), spezie ed erbe, peperoncino, antiossidanti: E300, regolatore di acidità: E330), olio di semi di girasole.

Allergeni nel prodotto

Assenti

Allergeni nello stesso reparto produttivo

Nello sabilimento sono presenti glutine, sedano, latte, uova, senape, pesce, crostacei

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto

Energia	kJ 390 kcal 93
Grassi	7,50 g
Grassi Saturi	0,70 g
Proteine	1,40 g
Carboidrati	5,00 g
Di cui Zuccheri	3,10 g
Sale	1,10 g

MODALITA' CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE

Conservazione: 0° +4°
 Il prodotto può essere consumato tal quale

Caratteristiche Organolettiche:

Gusto	Delicato dolce, caratteristico senza retrogusti
Consistenza	Morbida
Colore	Dal beige al bruno con striature + scure
Aspetto	Melanzane a fette in olio di semi di giras.
Odore	Tipico del prodotto grigliato

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del regolamento CE 1829/2003 E 1830/2003

Caratteristiche merceologiche, imballi e pallettizzazione

Codice Articolo	MON162M	Codice linea Prodotti	MAR - Gastronomia monesia OLIO
Formato	200 g	Dimensioni unità vendita	16l x 11p x 2h cm
Codice EAN pezzo	8033749230669	Shelf-life	60 gg
Tipologia confezione	Vaschetta termosaldata	Tipo Imballo	Cartone
Numero pezzi per imballo	5	Dimensioni Imballo	17L x 13P x 12H cm
Tipo pedana	Europallet 80x120 cm	N° conf x u.ve	5 pz x ct
N° u.ve x strato	32	N° strati x pallet	5
n° u.ve x pallet	160	Altezza e peso pallet	70 cm - 160 kg

Consiglio per la preparazione domestica: Lavare le melanzane e tagliarle a fettine di 1 cm circa. Metterle a bagno con acqua e aceto per cinque minuti. scolarle cospargerle di sale grosso e metterle in un colapasta per 10 minuti circa ponendole in verticale. Scaldare la piastra in ghisa sul fuoco, ungerla con un filo d'olio Cuocere le melanzane da entrambi i lati per 10 minuti circa, fintanto che non saranno ben cotte. Pulire il prezzemolo, tritarlo finemente assieme allo spicchio d'aglio. In una ciotolina emulsionare 2 cucchiaini d'olio con il trito ed utilizzarlo per spennellare le melanzane. Regolare di sale e servire