

# Melanzane

alla Parmigiana g 280

Descrizione prodotto

## Melanzane alla parmigiana g 280

### Ingredienti

Melanzane, mozzarella, polpa di pomodoro, aglio, basilico, parmigiano grattugiato, olio d'oliva, olio di semi per friggere, sale fino.

### Allergeni nel prodotto

### Allergeni nello stesso reparto produttivo

Nello stabilimento sono presenti prodotti contenenti uova, sedano, senape

### Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto

Energia	
Grassi	
Di cui acidi grassi saturi	
Carboidrati	
Di cui zuccheri	
Proteine	
Sale	
Fibre alimentari	
Sodio	
Acqua	
Vitamina A - B1 - B2	
Vitamina E	
Calcio	
Fosforo	
Potassio	
Magnesio	

### Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi

Carica mesofila totale	
Enterobatteriacee	
Coliformi totali	
Salmonella spp	
Listeria monocytogenes	
Stafilococchi coagulasi +	
Conservanti o altri additivi	Assenti

### MODALITA' CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE

Conservazione: 0° +4°

Il prodotto può essere consumato tal quale o riscaldato

### Caratteristiche Organolettiche:

Gusto	Tipico del prodotto
Consistenza	Compatta
Colore	Variopinto
Aspetto	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto

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

### Caratteristiche merceologiche, imballi e pallettizzazione

Codice Articolo	MON272	Codice linea Prodotti	GAS - Gastronomia monesia
Formato	g 280	Dimensioni unità vendita	13.5p x 18l x 4h cm
Codice EAN pezzo	8033749230607	Shelf-life	12 gg
Tipologia confezione	ATM (atmosfera protettiva)	Tipo Imballo	Cartone
Numero pezzi per imballo	6	Dimensioni Imballo	29L x 19P x 12H cm
Tipo pedana	Europallet 80x120 cm	N° conf x u.ve	6pz x ct
N° u.ve x strato	7	N° strati x pallet	8
n° u.ve x pallet	56	Altezza e peso pallet	120 cm - 84 kg

Lavate le melanzane, e affettatele nel senso della lunghezza; cospargetele con un pizzico di sale. Friggetele un po' per volta, in olio bollente. Tagliate i pomodori a cubetti e fateli soffriggere nell'olio di oliva ben caldo; aromatizzate con il basilico, salate, pepate. Cuocete Per 20 Min Fate uno strato di melanzane sul fondo di una pirofila, spolverizzatele di parmigiano, cospargetele con qualche fetta di mozzarella, sopra irroratele con un mestolino di salsa di pomodoro e continuate ad alternare gli ingredienti fino ad esaurimento. Quindi infornate e cuocete per 40 min. a 180°. Servite ben calda.