

# GEGRILLTE AUBERGINEN IN OLIVENÖL

## CORTE DEL TIPICO

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Gegrillte Auberginen in Olivenöl.

### VERARBEITUNG

Die Auberginenscheiben werden gewaschen und in Gläser mit Olivenöl abgefüllt. Anschließend werden sie bei einer Kerntemperatur des Produktes von 75 °C mindestens 20 Minuten lang sterilisiert. Die Gläser werden dann abgekühlt, etikettiert und lagerfertig verpackt.

### ZUTATEN

Auberginen 63 %, Olivenöl 34 %, Salz, Weinessig (Sulfite), Zucker, Knoblauch, Basilikum, Chili in unterschiedlichen Anteilen.

**Säureregulator** Zitronensäure.

**Antioxidans** L-Ascorbinsäure.

### NÄHRWERTANGABEN (je 100 g Produkt)

**Energie** 109 kJ / 26 kcal

**Fett** 2,6 g

**davon gesättigte Fettsäuren** 2,6 g

**Kohlenhydrate** 4,2 g

**davon Zucker** 4,2 g

**Eiweiß** 1,7 g

**Salz** 2,3 g

### SERVIEREMPFEHLUNGEN

- Antipasto oder Beilage.

### FORMATE

290 g (Packung zu 6 Stück)

### KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht und Wärmequellen aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagrecht.

