

MELANZANE GRIGLIATE IN OLIO D'OLIVA

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Melanzane grigliate in olio di oliva.

LAVORAZIONE

Le melanzane a fette vengono lavate e confezionate in contenitori di vetro con olio di oliva. Segue processo di pastorizzazione con temperatura al cuore del prodotto di 75 °C per un periodo di tempo non inferiore a 20 minuti. I vasi poi vengono raffreddati, etichettati ed imballati pronti per lo stoccaggio.

INGREDIENTI

Melanzane 63%, olio d'oliva 34%, sale, aceto di vino (solfiti), zucchero, aglio, basilico, peperoncino in proporzione variabile.

Correttore di acidità Acido citrico.

Antiossidante Acido L-ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 109 kJ / 26 kcal

Grassi 2,6 g

di cui acidi grassi saturi 2,6 g

Carboidrati 4,2 g

di cui zuccheri 4,2 g

Proteine 1,7 g

Sale 2,3 g

ABBINAMENTI

- Antipasti e contorni.

FORMATI

290 g (confezione da 6 pezzi)

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e consumare entro venti giorni.

