



ALIMENTARE  
GELO  
VERDURE SURGELATE

# CAPONATA KG.1X6



CODICE  
**08245**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il Preparato Vegetale per Caponata è un gustoso mix di verdure, che si presta a diverse interpretazioni, con l'aggiunta di pinoli, uvetta e poche gocce di aceto bianco diventa un gustoso contorno agrodolce.

## INGREDIENTI

Vegetali in proporzione variabile: melanzane prefritte (melanzane, olio di semi di girasole), zucchine grigliate, peperoni grigliati, cipolla grigliata, pomodori semi essiccati.

## SHELF LIFE

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°C.

## UTILIZZO

Metodi di preparazione:

**Forno ventilato:** Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.

**Padella:** Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)