



ALIMENTARE  
GELO

PIATTI PRONTI

# MELANZANE ALLA PARMIGIANA KG.2X2

**CODICE**  
**12550**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Melanzane alla parmigiana.

## INGREDIENTI

melanzane grigliate 33%, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, acqua, mozzarella 7% (LATTE, sale, caglio), ortaggi in proporzione variabile (SEDANO, carote, cipolla), Edamer (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), formaggio 2% (LATTE, sale, caglio), sale, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, BURRO, basilico, zucchero, fibra di carote, pepe.

Allergeni: LATTE, SEDANO, GLUTINE. Può contenere: SOIA, SENAPE.

## CONSERVAZIONE

18 mesi dalla data di produzione conservandoli ad una temperatura di -18°C.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** tipico delle Melanzane alla Parmigiana

**Colore:** caratteristico dei singoli componenti

**Odore:** tipico dei componenti

**Sapore:** caratteristico di melanzane condite con salsa al pomodoro e formaggio

**Consistenza:** tenera

## UTILIZZO

Forno tradizionale (60 min a 160°C) o forno ventilato (50 min a 160°C): preriscaldare il forno per 10 min a 160°C; togliere il coperchio; introdurre la teglia di melanzane ancora surgelate e cuocere in forno secondo il tempo indicato; verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto; attendere 5-10 min prima di servire in tavola.



*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)