



V111



## Berenjenas a la parrmesana



50'/60'

TIEMPO DE COCCIÓN



2kg e

2 BANDEJAS POR CARTÓN

### Ingredientes

Berenjenas a la parrilla 44%, pulpa de tomate, queso de pasta hilada, cebolla, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, mantequilla, albahaca, azúcar.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 396 – Valor energético kcal 95 – Grasas g 5,7 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,2 – Los hidratos de carbono g 5,7 de los cuales azúcares g 2,9 – Fibras g 3,4 – Proteínas g 3,6 – Sal g 0,89

### Preparación

Horno tradicional (160°C): **1 h** envase cerrado y ultracongelado.

Horno ventilado (160°C): **50 min** envase cerrado y ultracongelado.

fiordiprimi