



V111



Aubergines à la parmesane – Linea catering

MIN

50'/60'
TEMPS DE CUISSON



2kg ?
2 PLATEAUX PAR CARTON

Ingrédients

Aubergines grillées 33%, mozzarella 7,5%, coulis de tomates, pulpe de tomates, légumes en proportion variable (céleri, carotte, oignon), Edamer, Grana Padano AOP, chapelure, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, beurre, basilic, sucre, poivre, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 95 – Energie kJ 396 – Protéine g 3,6 – Hydrates de carbone g 5,7 dont sucres g 2,9 – Gras g 5,7 dont les acides gras saturés g 2,2 – Fibres g 3,4 – Sel g 0,89

Préparation

Four traditionnel (180°C): 1 h
Four ventilé (180°C): 50 min

