



V111



## Melanzane alla parmigiana



50'/60'

TEMPO DI COTTURA



2kg ?

2 TEGLIE A CARTONE

### 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.

Può contenere: **senape, soia.**

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 396 Energia kcal 95 Grassi g 5,7 di cui acidi grassi saturi g 2,2 Carboidrati g 5,7 di cui zuccheri g 2,9 Fibre g 3,4 Proteine g 3,6 Sale g 0,89

### Preparazione

Forno tradizionale (160°C): 1 h a piatto aperto e surgelato.

Forno ventilato (160°C): 50 min a piatto aperto e surgelato.

### Smaltimento

fiordiprimi