



● V111



Melanzane alla parmigiana



50'/60'

TEMPO DI COTTURA



2kg e

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

teglia
ALU 41
alluminio

lamina
C/LDPE 90
plastica

flowpack
LDPE 4
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune