

Nome prodotto: Melanzane grigliate sott'olio extra vergine di oliva

Descrizione: Melanzane grigliate su fiamma e poi conservate sott'olio extra vergine di oliva

Lista degli ingredienti: Luogo di provenienza

melanzane grigliate	66%	Italia (produzione propria)
olio extra vergine di oliva	31%	Italia (produzione propria)
aceto di vino	<1%	Italia
aglio	<1%	Italia (produzione propria)
origano	<1%	Italia (produzione propria)
peperoncino dolce	<1%	Italia (produzione propria)
sale marino	<1%	Italia (Sicilia)

Conservazione:

Luogo: ambiente fresco, asciutto e buio
Durata: 24 mesi

Packaging:

primario:	vaso vetro
capacità:	1.700 ml (1,5 kg)/ 580 ml (500 gr)/ 314 ml (280 gr)
secondario:	scatola cartone
nr. Pezzi per cartone:	6 / 12 / 12

Processo di lavorazione:

le melanzane lavate e tagliate a fette sono prima grigliate su piastre a fiamma diretta, poi vengono scottate in una soluzione di aceto e vino. Asciugate e condite con aglio tritato, peperoncino dolce e origano si procede con l'invasatura e la copertura con olio extra vergine di oliva. Il prodotto è sottoposto a pastorizzazione per garantirne la conservabilità.

Descrizione del prodotto (caratteristiche organolettiche, aspetto esteriore):

melanzane grigliate dalla consistenza croccante, giusto equilibrio tra aroma dell'aceto e fragranza dell'olio. Sono ottime come contorno, ideali per condire bruschette e crostini.

Ditta Produttrice:

Maresa s.n.c. di Maria Teresa Occhionero & C.

C.da Vigne n. 27

86049 Ururi (CB) – Italia

tel. e fax: 0874 831200 - info@quartodeigreci.it