



dal 1960

## Prodotti gastronomici

### Caponata Rusticana

CAPONATA RUSTICANA 280g		
	<b>CODICE EAN</b>	
	<b>INGREDIENTI</b>	Melanzane, peperoni, passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva, cipolla, sedano, capperi, olive verdi, uva passa, concentrato di pomodoro, aceto di vino, zucchero, pinoli, sale marino integrale
	<b>PROVENIENZA</b>	Italia.
	<b>ALLERGENI</b>	Sedano, pinoli, solfiti
	<b>CONSERVAZIONE</b>	Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 5gg
	<b>SHELF LIFE</b>	24 mesi
<b>PRODUZIONE</b>	Lavorazione molto lunga ma fedele alla ricetta casalinga. Peperoni, melanzane e sedano vengono selezionati lavati e tagliati manualmente mentre le olive e i capperi vengono messi in acqua per eliminare il sale in eccesso, dopo il taglio ogni ortaggio viene fritto separatamente e messo a dimora in contenitori forati per consentire l'eliminazione dell'olio di frittura poi messi in pentola a cuocere assieme agli altri ingredienti. Una volta cotti si aggiunge lo zucchero e l'aceto per conferire al prodotto il tradizionale gusto agrodolce. Il tutto viene quindi invasato, pastorizzato ed etichettato.	
<b>DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato</b>	Valore energetico	686 Kj 165 Kcal
	Grassi	12 g
	di cui saturi	2 g
	Carboidrati	10 g
	di cui zuccheri	8,7 g
	Fibre	3,5 g
	Proteine	2,6 g
Sale	0,72 g	
DATI ARTICOLO		
<b>FORMATO</b>	Vaso in vetro da 280 g	
<b>PESO NETTO</b>	0,280 Kg	
<b>PESO LORDO</b>	0,537 kg	
<b>MISURE (L x P x H)</b>	10 cm altezza, 6,5 larghezza	