

diva



raccolte e grigliate

MELANZANE PER HO.RE.CA.



MATERIA PRIMA

Melanzane di origine Italia da coltura protetta e filiera controllata.

PROCESSO PRODUTTIVO

Lavaggio, cernita, depicciolatura, taglio, cottura, cernita, surgelazione, confezionamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:
dal beige al bruno con segni di grigliatura

ODORE:
gradevole, tipico del prodotto

GUSTO:
dolce, caratteristico del prodotto



MELANZANE FETTE GRIGLIATE E SURGELATE

UTILIZZO

A discrezione del cuoco

PACKAGING

Cartone 4 x 1 kg

PALLET

Epal 80x120

PALLETIZZAZIONE

10sx8crt kg 320

CODICE

30260001SGRI04045902



PREPARAZIONE



IN FORNO

Preriscaldare il forno a 180°C, disporre le melanzane in un unico strato, infornare per 7-8 minuti.



IN PADELLA

In una padella antiaderente con un cucchiaio di olio disporre le melanzane in un unico strato e cuocere per 5-6 minuti a fuoco medio, rigirare almeno una volta.



IN MICROONDE

Infornare per 3-4 minuti circa a 600 W. Verificare sempre il grado di cottura.