



| | |
|-----------------------------|--|
| Dénomination produit | Seau d'Aubergines Grillées Marinées - 2,3kg - Cuisinées à partir d'aubergines du Piémont (Italie), à 1,5km du champ, ces aubergines sont taillées dans la longueur en grandes tranches fines, grillées puis mises en saumure (mélange de sucre, vinaigre et eau) avant d'être marinées à l'huile. Leur coeur très fondant et légèrement acidulé est idéal pour la cuisine. |
| Marque | SUPERPRODUCTEUR |
| EAN | 3760243070181 |
| Conditionnement | Vrac |

RECETTE

| | |
|--|---|
| Ingrédients | aubergines du Piémont 68%, huile de tournesol 30%, origan, sel, acide citrique. |
| Allergènes | Aucun |
| Conditions de stockage | A conserver dans un endroit sec et frais, protéger des sources directes et indirectes de chaleur, et des chocs thermiques. Ne pas exposer à la lumière directe sur de longues durées. |
| Conservation après ouverture | A stocker au réfrigérateur après ouverture. (20 jours entre 2 et 8°C) |
| DDM (Date de Durabilité Minimale) | 12 mois |
| Région de production | Piémont - Italie |
| Origine de l'ingrédient phare | Italie |
| Spécificités produits et Labels | Sans porc, Sans gluten, Sans lactose, Végétarien, Vegan, Sans oeufs, Sans levures B-Corp |

INFORMATIONS LOGISTIQUES

| | Produit | Colis | Palette |
|--|--------------------|--------------|----------------|
| Poids brut | 2 450,00 g | 1,00 g | 48,00 g |
| Poids net | 2 300,00 g | 1,00 g | 48,00 g |
| Poids net égoutté (si nécessaire) | 1 600,00 g | 1,00 g | 48,00 g |
| Dimensions (cm) | 18,5 x 18,5 x 13,0 | 39x39x15 | 120x80x110 |
| Nb de produits | | 1 | 48 |
| Nb de colis | | | 48 |

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g

| | |
|-----------------------------|--------|
| Énergie (kcal) | 95,00 |
| Énergie (kj) | 398,00 |
| Matières grasses (g) | 7,40 g |
| Dont acides gras (g) | 0,90 g |
| Glucides (g) | 5,89 g |
| Dont sucre (g) | 5,71 g |
| Protéines (g) | 1,45 g |
| Sel (g) | 1,40 g |

PAIRING BOISSON

Pour les accompagner, optez pour un vin rouge comme le Montepulciano d'Abruzzo AOP, fruité et légèrement poivré ou encore un Lambrusco rouge doux d'Emilie Romagne, pétillant et légèrement sucré.