

Caponata di melanzane in olio d'oliva

Eggplant caponata in olive oil



Freschissime melanzane di stagione tagliate a tocchetti in armonia con pinoli, capperi e ingredienti rigorosamente tramandati dalla tradizione siciliana. Perfetta come antipasto sfizioso o come contorno per gustosi secondi piatti

---

Seasonal eggplant cut into chunks, olives, tomatoes, pine nuts, capers: the main ingredients of sicilian tradition. Ideal as delicious appetizer or as a side dish. The recipe for our caponata is the traditional Sicilian one, rich and tasty.

**Ingredienti:** melanzane 70%, passata di pomodoro 8%, olive verdi, **pinoli**, **sedano**, capperi, cipolla, carota, olio d'oliva, sale, zucchero, aceto.

Correttore di acidità: acido citrico.

Antiossidante: acido ascorbico.

**Origine del pomodoro:** Italia.

Può contenere tracce di olio di semi di girasole e acido ascorbico.

**Gli ingredienti evidenziati possono**

**provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.**

**Trattamento termico:**

pastorizzazione.

**Packaging:** vaso di vetro.

**Temperatura di trasporto:**

ambiente.

**Temperatura di conservazione:**

ambiente.

**Shelf life:** 24 mesi dalla data di produzione.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

#### A vaso chiuso

Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole e conservare in luogo fresco e asciutto.

#### A vaso aperto

Dopo l'apertura del vaso conservare il prodotto in frigo e consumare entro pochi giorni. Assicurarsi sempre che l'olio d'oliva ricopra il prodotto.

**Ingredients:** eggplants 70%, tomato sauce 8%, green olives,

**pine nuts**, **celery**, capers, onion, carrot, olive oil, salt, sugar, vinegar.

Acidity regulator: citric acid.

Antioxidant: ascorbic acid.

**Tomato origins:** Italy.

May contain traces of sunflower oil and ascorbic acid.

**Highlighted ingredients may cause reactions in allergic or intolerant persons.**

**Thermal treatment:**

pasteurization.

**Packaging:** glass jar.

**Transport temperature:** room temperature.

**Storage temperature:** room temperature.

**Shelf life:** 24 months from the date of production.

### STORAGE

#### METHOD

#### Closed jar

Avoid direct exposure to sunlight, store in a cool, dry place.

#### Open jar

After opening, store product in the refrigerator and consume within a few days. Always ensure that oil covers the product.



### VALORI NUTRIZIONALI

Medi per 100 g di prodotto sgocciolato

### NUTRITIONAL INFORMATION

Average values per 100 g of drained product

Valore energetico   Energy	547 kJ - 131 kcal
Grassi   Fat	11,9 g
Acidi grassi saturi of which saturates	1,3 g
Carboidrati Carbohydrates	4,9 g
di cui zuccheri of which sugars	0,4 g
Proteine   Protein	1,2 g
Sale   Salt	1,9 g



Vegano

Vegan



Ovo-latto  
Vegetariano

Ovo-lacto  
vegetarian



Vegetariano

Vegetarian

### PALLETIZZAZIONE | PALLETIZING

Codice EAN EAN Code	Capacità vaso Jar capacity	Peso netto Net weight	Unità per scatola Units per box	Scatole per strato Boxes per layer	Strati per pallet Layers per pallet	Scatole per pallet Boxes per pallet
8054619201619	212 ml	190 g	12	12	13	156
8054619201633	314 ml	280 g	12	10	12	120
8054619201701	720 ml	700 g	8	12	7	84
8054619201718	1700 ml	1650 g	6	8	5	40
8054619201725	3100 ml	3000 g	4	8	5	40

L'Azienda garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa di tutta la filiera.  
The company guarantees, for all its products, full traceability across the entire supply chain.