



LE TERRE LIBERE
DALLE MAFIE

CAPONATA DI MELANZANE DI SICILIA BIOLOGICA

melanzane maturate
nella piana di Catania

avvolta in un delicato
agrodolce

con Olio
Extravergine di Oliva



Le melanzane biologiche sono coltivate nella piana di Catania senza l'utilizzo di alcuna sostanza di sintesi. La varietà scelta è particolarmente indicata per la tenera consistenza e il gusto delicato.

Le melanzane vengono piantate ad aprile e raccolte a maturazione ottimale nei mesi estivi.

Arricchita da salsa di pomodoro ed avvolta in un delicato agrodolce, la caponata è un piatto tipico della gastronomia siciliana, simbolo della tavola nei giorni di festa.

E' un antipasto di melanzane e ortaggi mediterranei da servire a temperatura ambiente accompagnato da semplice pane o croccanti crostini.

Dedicata a tutte le famiglie che educano i propri figli ai valori della legalità e dell'impegno sociale.



INFORMAZIONI TECNICHE

Categoria: Conserve
Formato: 270 g
Pezzi per confezione: 6
EAN: 8.032.568.561.497
Shelf life: 24 mesi

INGREDIENTI:

Melanzane* 40% salsa di pomodoro ciliegino* 20% cipolla*, olio extravergine di oliva* 10% sedano*, olive verdi*, capperi*, aceto di vino bianco*, sale, zucchero*, basilico*, pepe nero*, peperoncino*.
*biologico