

CAPONATA DI MELANZANE – RICETTA TRADIZIONALE SICILIANA EGGPLANT CAPONATA - ORIGINAL SICILIAN RECIPE



La Caponata di Melanzana è una delle ricette tipiche Siciliane più famose. Dal sapore agrodolce equilibrato, la nostra caponata nasce da una leggera frittura delle melanzane e delle altre verdure in olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera.

The Eggplant Caponata is one of the most famous typical Sicilian recipe. With a balanced sweet and sour taste, our caponata comes from the delicate frying of eggplants and other vegetables in Frantoi Cutrera extra virgin olive oil.

1. Informazioni Generali / General Information

| | |
|--|--|
| Informazioni / Information | Caponata di melanzane - mix di verdure fritte in olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera; / <i>Eggplant caponata – vegetables fried with Frantoi Cutrera extra virgin olive oil;</i> |
| Ingredienti / Ingredients | Melanzane Siciliane, salsa di pomodoro, carote, olive verdi, capperi, sedano , cipolla, zucchero di canna, aceto, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale, basilico, origano; / <i>Sicilian eggplant, tomato sauce, carrots, green olives, capers, celery, onion, cane sugar, vinegar, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, basil, oregano;</i> |
| Processo di produzione / Production process | Frittura degli ingredienti in olio extra vergine di oliva, quindi cottura in pentola a bassa pressione per preservare le caratteristiche e gli aromi naturali dei prodotti; / <i>After frying vegetables in extra virgin olive oil, all ingredients have been cooked in low pressure special pot to preserve organoleptic characteristics of the product;</i> |
| Condizioni di conservazione / Maintenance conditions | Termine minimo di conservazione = 22 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 22 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i> |
| Condizioni post-apertura / Post-opening conditions | Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 5 giorni; / <i>After opening store in the fridge and consume within 5 days;</i> |

| | |
|---|---|
| Caratteristiche chimico-fisiche / <i>Chemico-physical characteristics</i> | - pH = < 4.40; - aW = > 0.93 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i>); |
| Allergeni / <i>Allergens</i> | Sedano. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di mandorla (<i>Prunus dulcis</i>), pistacchio (<i>Pistacia vera</i>), prodotti a base di latte e pesce; / Celery. <i>Produced in a facility that uses also milk, fish, almonds (Prunus dulcis), pistacho (Pistacia vera) products;</i> |
| Caratteristiche / <i>Features</i> | La caponata di Melanzane si presenta di un colore rosso fornito dalla salsa di pomodoro, spezzato dalle verdure fritte. La consistenza è cremosa, contrastata dalla croccantezza del sedano e delle carote. Il sapore agrodolce rimane al palato ben equilibrato. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>The eggplant caponata has a red bright color provided by tomato sauce, alternated by fried vegetables. The consistency is creamy, contrasted by the crunchiness of celery and carrots. The sweet and sour taste remains well balanced on the palate. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i> |
| Usi / <i>Uses</i> | Perfetto come antipasto o come contorno. Consigliato sulla bruschetta calda appena tostata; / <i>Perfect as starter or side dish. Excellent on the hot toasted bruschetta;</i> |

2. Informazioni Prodotto / *Product Information*

| | |
|---|-------------------------------------|
| Formato / <i>Format</i> | Vasetto in vetro / <i>Glass jar</i> |
| Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / <i>Jar size (diameter x height)</i> | 7,3x7,6 cm |
| Peso netto / <i>Net weight</i> | 190 g / 6,7 oz |
| Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i> | - |
| Peso lordo / <i>Gross weight</i> | 356 g / 12,6 oz |
| Capacità / <i>Capacity</i> | 212 ml |
| Codice articolo / <i>Item code</i> | 8033 |
| Codice EAN 13 / <i>EAN 13 code</i> | 8030853080333 |

3. Informazioni Imballo / *Packaging Information*

| | |
|--|------------------|
| Pezzi per scatola / <i>Items per box</i> | 6 |
| Peso lordo cartone / <i>Gross box weight</i> | 2300 g / 81,1 oz |
| Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / <i>Box size (width x depth x height)</i> | 16x24x9 cm |
| ITF 14 cartone / <i>Box ITF 14</i> | 08030853080333 |

4. Informazioni Pallettizzazione / *Pallet Information*

| Caratteristiche pallet / <i>Pallet features</i> | 80x120 cm | 100x120 cm |
|---|-----------|------------|
| Cartoni per strato / <i>Boxes per layer</i> | 24 | 30 |
| Strati per pallet / <i>Layers per pallet</i> | 12 | 15 |
| Cartoni per pallet / <i>Boxes per pallet</i> | 288 | 450 |
| Vasetti per strato / <i>Jars per layer</i> | 144 | 180 |
| Vasetti per pallet / <i>Jars per pallet</i> | 1728 | 2700 |

5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

| | |
|---|-------------------|
| Energia / Energy | 462 kJ / 110 kcal |
| Grassi / Fat | 9 g |
| - di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 1,5 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 5,5 g |
| - di cui zuccheri / of which sugars | 5,3 g |
| Fibre / Fibre | 1,2 g |
| Proteine / Protein | 1,7 g |
| Sale / Salt | 0,9 g |

6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

| PARAMETRI / PARAMETERS | VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g) |
|--|---|
| Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers | < 10 |
| Muffe / Mold | <1000 |
| <i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i> | < 100 |
| Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci | < 100 |
| <i>Clostridium perfringens</i> | < 10 |
| Clostridi produttori di tossine botuliniche / Botulinum toxin producing Clostridia | Assenti / Absent (in 25 g) |
| Tossine botuliniche / Botulinum toxins | Non rilevabili / Undetectable (in 25 g) |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Assente / Absent (in 25 g) |
| <i>Salmonella spp.</i> | Assente / Absent |

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

7. Matrice delle revisioni / Review matrix

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;

| DATA REVISIONE / REVIEW DATA | DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION |
|------------------------------|---|
| N. 00 del 25-09-2015 | Emissione; / Emission; |
| N. 01 del 12-10-2016 | Revisione; / Review; |
| N. 02 del 15-01-2019 | Revisione; / Review; |
| N. 03 del 30-10-2019 | Revisione; / Review; |
| N. 04 del 09-06-2020 | Revisione e aggiunta parametri nuovi; / Review with adding new changes; |