

## **CAPONATA PRIMAVERA**

### **FASE DI PREPARAZIONE:**

- Le Verdure vengono lavate, pulite e tagliate.

### **FASE DI COTTURA:**

- Nella brasiera vengono cotte le verdure separatamente.
- Vengono unite le verdure e i vari condimenti
- Vengono cotte nel forno.

### **FASE DI ABBATTIMENTO E CONFEZIONAMENTO:**

- La salsa viene confezionata in vaschette da 500g. In vaschette di polipropilene. Verrà messa in abbattitore per circa 1 ½ ora alla temperatura di -2° per essere poi confezionata in Atmosfera Protettiva ed etichettata...

### **FASE DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE:**

- La Caponata viene stoccata nell'apposita cella e distribuita in breve tempo:
- Viene portato nei negozi con furgone apposito a temperatura controllata prima della partenza. Oppure consegnato direttamente al cliente.

Ingredienti: Zucchine, Peperoni, Melanzane, Cipolle, Olio di Girasole, Sale, pepe, Condimento Vegetale con SEDANO

**Tutti i riferimenti di lotto e data di scadenza si trovano nell'etichetta.**

