

# CAPONATA DI MELANZANE

## RICETTA TRADIZIONALE

AUBERGINE CAPONATA



**Dose per due persone. Già pronta: girare il contenuto su un piatto e gustare!**

La Caponata è un contorno da abbinare a secondi piatti di pesce oppure a pollami e carni magre.

**For two people. Ready: turn the contents on a plate and enjoy!**

*Caponata is a side dish to pair with a main course of fish, poultry or lean meat.*

### INGREDIENTI

Melanzane 34%, peperoni 26%, pomodoro, aceto di vino, cipolla 9%, zucchero, olive, **sedano**, olio extra vergine d'oliva, uva passa, capperi 0,4%, menta, basilico, **pinoli**, sale.

### INGREDIENTS

Aubergine 34%, peppers 26%, tomato, vinegar, onion 9%, sugar, olives, **celery**, extra virgin olive oil, raisins, capers 0,4%, mint, basil, **pine nuts**, salt.

### VALORI NUTRIZIONALI NUTRITION FACTS

	Valori medi per 100g Average values per 100g	Valori medi per porz. 60g Average values per serving 60g
Valore energetico energy value	156 kCal 655 kJ	130 kCal 544 kJ
Grassi Total fat	11,2 g	6,7 g
di cui saturi saturated fat	1,2 g	0,7 g
Carboidrati Carbohydrate	12,3 g	7,4 g
di cui zuccheri sugar	9,2 g	9,2 g
Proteine Protein	0,8 g	0,5 g
Sale Salt	0,61 g	0,37 g

Prodotto e confezionato per / Produced in Sicily for Godchef Srl nello stabilimento di C.da Scunchipane, 92019 — Sciacca (AG)

Net Weight 10.58 OZ peso netto **290 g**



The  
**Godchef**

Godchef Srl  
Via A. Manzoni, 123 · Misterbianco  
P. IVA 05255970872  
www.Godchef.it