

# CAPONATA



# CAPONATA

Receita que representa a Sicília, ilha paradisíaca ao sul da Itália, onde arqueólogos descobriram rastros da receita, datados do século VI a.C. Para conseguir o sabor original, a De Tommaso utiliza a técnica de cocção a frio da berinjela, adicionando ingredientes típicos da ilha, além de tempero único, trazido pela família e guardado a sete chaves.

			
	vidros: P e G	embalagem plástica	balde
	160g - 500g	150g	2000g
	2 anos	120 dias	120 dias
	Temperatura ambiente	Resfriado de 1°C a 10°C	Resfriado de 1°C a 10°C
	prateleira seca mercearia especial mercearia complementar massas molhos indulgências	autoserviço rotisserie frios fiambreteria salsicharia padaria massas resfriadas embutidos queijos	rotisserie frios padaria food service: pizzaria restaurante bar lanchonete

não contém glúten



## Ingredientes:

berinjela, pimentão, óleo vegetal de soja, vinagre, azeitona preta, alcaparra, alho, hortelã, orégano, pimenta e sal refinado.

## Performance de vendas:

5 ★★★★★

## Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, ou ingrediente para saladas, sanduíches e acompanhando carnes.