

# Italienska smaker sedan 1999



**BARCHETTE DI MELANZANE SPIRITO CONTADINO FRYST 2 KG**

**SKU: 13585**



Barchette di Melanzane - Mini aubergine "båtar"  
Fryst 2 kg

## **PRODUKT BESKRIVNING**

**Storlek/Volym:** 2 kg x 2

**Typ:** Blancherade och frysta direkt efter skörd.

**Karaktär:** Fräsch, supergod grönsak. Lätt att tillaga - ta ut från frysen, koka i kokande vatten i 3 minuter, fyll efter önskemål och komplettera vid behov i ugnen vid 180°C med tanke på fyllningens tillagningstider. Klart!

**Servering:** Fantastisk som fylld och gratinerad i ugn.

Mignon melanzane - mini aubergine - är en grönsak som förtjänar noggrannhet och engagemang både vid odling och skörd - som alltid utförs för hand. Den skördas när den väger runt 20-25 gram, när den är som bäst. Den har en något långsträckt form och en intensiv lila färg, med en mycket söt smak.



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: mini aubergine.

## *Solanum melongena*

Aubergine har få kalorier och låg fetthalt, innehåller kalium, vitamin A, vitamin C, fosfor och kalcium. Dess skal innehåller ämnen som är fördelaktiga för levern, bukspottkörteln och tarmarna. Det främjar också ökningen av produktionen av galla, stimulerar dess frisättning av levercellerna och underlättar matsmältningen. En fördel som leder till förbättring av leverfunktionen och minskning av kolesterolhalten i blodet.

Tillagning: koka den frysta produkten i kokande vatten i 3 minuter, fyll efter önskemål och komplettera vid behov i ugnen vid 180°C med tanke på fyllningens tillagningstider.

## *Barchette di Melanzane Mignon tolkad av Chef di Spirito:*

“Skördade för hand, skurna på mitten och tömda på kärnorna. Mignon Aubergine “båtar” kan fyllas med vilken ingrediens som helst, serveras kall eller sauterad i ugnen eller i panna och blir en mycket uppskattad kreativ och hälsosam plockmat att erbjuda dina gäster.”

**Italienska smaker sedan 1999**



**Spirito Contadino**  
DEN VÄRDEFULLA JORDEN

**SPIRITO CONTADINO**  
VALORE ALLA TERRA

**Art nr. 1585 Barchette di Melanzane Mignon**

Solanum melongena  
Aubergine har få kalorier och låg fetthalt, innehåller kalium, vitamin A, vitamin C, fosfor och kalcium. Dess skal innehåller ämnen som är fördelaktiga för levern, bukspottkörteln och tarmarna. Det främjar också ökningen av produktionen av galla, stimulerar dess frisättning av levercellerna och underlättar matsmältningen. En fördel som leder till förbättring av leverfunktionen och minskning av kolesterolhalten i blodet.



**TILLAGNING:** koka den frysta produkten i kokande vatten i 3 minuter, fyll efter önskemål och komplettera vid behov i ugnen vid 180°C med tanke på fyllningens tillagningstider.

**Barchette di Melanzane Mignon tolkad av Chef di Spirito:**  
“Skördade för hand, skurna på mitten och tömda på kärnorna. Mignon Aubergine “båtar” kan fyllas med vilken ingrediens som helst, serveras kall eller sauterad i ugnen eller i panna och blir en mycket uppskattad kreativ och hälsosam plockmat att erbjuda dina gäster.”

**FYLLED AUBERGINE “BÅT” 4 personer**  
8 st Barchette di Melanzane Mignon - 500 g Creme Fraiche - 4 msk majonäs  
8 skivor Prosciutto Crudo - kapers - Extra Jungfruolja - Salt & Pepper

Koka den frysta Barchette di Melanzane Mignon i vatten i 3 min, stök klart i Extra Jungfruolja. Blanda Creme Fraich och majonäs och lägg i små kapers, salt & peppar efter smak. Rosta skivor av Prosciutto Crudo i ugnen tills det blir knapriga. Lägg upp den stekta Barchette di Melanzane Mignon på ett fat, lägg på majonäsöran och toppa med en skiva Prosciutto Crudo.

Njut!

**molino**  
Manufakturatan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 2127 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

