



ALIMENTARE
GELO

VERDURE SURGELATE

FINOCCHI A QUARTI KG.2.5X4



CODICE
12832

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

I finocchi a quarti congelati sono un ingrediente ricco di servizio, già tagliati e porzionati per preparare tanti contorni. Origine della materia prima: Italia.

INGREDIENTI

Finocchio.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 24 mesi ad una temperatura di -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipicamente fresco, non forte

Consistenza: tenera, non fibrosa o molle

Colore: bianco naturale

Sapore: tipico senza retrogusti estranei

UTILIZZO

Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 20 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 24 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

Istruzione per l'uso riferite ad 1 kg di prodotto. Alimento da consumarsi previa cottura.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it