



**ALIMENTARE
FRESCO**
GASTRONOMIA FRESCA

BACCALA' MANTECATO AGOSTINI KG.1X2



**CODICE
05913**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Stoccafisso mantecato.

PROCESSO PRODUTTIVO

Si mette in ammollo lo stoccafisso per molte ore cambiando frequentemente l'acqua. Una volta reidratato, pulito e spinato si procede alla bollitura in acqua. Successivamente viene mantecato con l'aggiunta di latte, olio, sale e zucchero.

INGREDIENTI

Olio di semi di girasole, STOCCAFISSO norvegese (*Gadus morhua*) reidratato 44%, LATTE intero a lunga conservazione, sale, zucchero. Può contenere lische, prodotto diliscato a mano.

Allergeni: PESCE, LATTE. Nello stabilimento vengono lavorati anche UOVO, SENAPE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, GLUTINE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aroma: tipico del baccalà cotto

Colore: molto chiaro, tendente al bianco

Sapore: delicato, equilibrato

Aspetto: tipico del prodotto

Consistenza: morbida e spalmabile con pezzi

CONSERVAZIONE

35 gg minimi garantiti dall'arrivo della merce, conservato ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.



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