



**ALIMENTARE
FRESCO**
SECONDI PRONTI

BACCALÀ MANTECATO CUCINA NOSTRANA KG1X2



CUCINA NOSTRANA
Giusto autentico in tavola



**CODICE
13414**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Baccalà mantecato.
Preparazione gastronomica a base di pesce.

INGREDIENTI

Olio di semi di girasole, BACCALA' reidratato e cotto 42% (STOCCAFISSO - *Gadus morhua*, BACCALA' - *Gadus morhua*, *Gadus macrocephalus*), acqua, sale, pepe.
Allergeni: PESCE. Può contenere CEREALI contenenti GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, SENAPE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: mantecatura bianco candida con contrasti grigi di pelle
Odore: nota tipica di baccalà mantecato
Sapore: gusto tipico di baccalà mantecato e latte

SHELF LIFE

20 giorni

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto a una temperatura compresa tra 0/+4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni conservando il prodotto in frigorifero.

UTILIZZO

Togliere dall'imballo e consumare il prodotto a temperatura ambiente.

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