



ALIMENTARE
GELO
VERDURE SURGELATE

DORATINE MELANZANE E SCAMORZA KG.1X4



CODICE
08049

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparazione gastronomica surgelata a base di melanzane e scamorza affumicata. Prodotto realizzato in Italia. Ideali per iniziare con stile innovativo, divertente e squisito il momento del pasto... in altre parole un delizioso **aperitivo**. Ottime nei rinfreschi, negli aperitivi rinforzati, in un brunch, come street-food oppure come pausa veloce e gustosa in ogni momento della giornata.

INGREDIENTI

Melanzane grigliate 42%, farina di mais, olio di semi di girasole, fagioli borlotti, acqua, FORMAGGIO Scamorza affumicata 4% (LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici), fiocchi di patate, farina di FRUMENTO, FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), farina di riso, prezzemolo, sale, amido di FRUMENTO, paprica, curcuma.

***Può contenere: SOIA, SEDANO, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI.

TERMINE DI CONSERVAZIONE

24 mesi

UTILIZZO

Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

Friggitrice: Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185 °C per 4.5 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

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