



**ITTICO
CONGELATO**
PREPARATI ITTICI

BACCALA' VICENTINA COTTO PZ1X2,5KG



**CODICE
04767**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Si mette in ammollo lo stoccafisso per molte ore cambiando frequentemente l'acqua. Una volta reidratato, pulito e spinato si procede alla cottura con l'aggiunta di latte, olio, cipolla, aggiungendo, sale e pepe. Si confeziona in vaschette e si avvia alla procedura di congelamento tramite l'utilizzo di un abbattitore.

INGREDIENTI

PESCE 66% [MERLUZZO, STOCCAFISSO (*Gadus morhua*)], LATTE fresco pastorizzato, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, olio extra vergine di oliva, cipolla, sale, SARDE salate [SARDE (*Sardina pilchardus*), sale, acqua], prezzemolo e pepe. Può contenere lische, prodotto diliscato a mano. Allergeni: PESCE, LATTE, GLUTINE. Nello stabilimento vengono lavorati prodotti a base di: CROSTACEI, UOVA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, MOLLUSCHI e i loro derivati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE

Aroma: tipico del baccalà cotto

Colore: dorato

Sapore: tipico del prodotto, equilibrato

Aspetto: tipico del prodotto

Consistenza: morbida

SHELF LIFE

18 mesi

CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione non superiore a -18° C. Una volta scongelato il prodotto consumare entro pochi giorni.

UTILIZZO

Introdurre la vaschetta nel forno a microonde, scongelare il prodotto e scaldarlo per 20 minuti a massima potenza.



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.com