



**ITTICO
CONGELATO**
MOLLUSCHI

VONGOLE SGUSCIATE IQF PZ10X1KG

CODICE
14380

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Vongole del Pacifico cotte, sgusciate e surgelate in IQF.

Origine: Vietnam

Zona di pesca: pescata in Oceano Pacifico centro occidentale - FAO 71

Metodo di pesca: Draghe

Peso al netto della glassatura: 1000 gr

INGREDIENTI

Vongole del Pacifico (*Paphia textile*), sale.

****ALLERGENI:** Molluschi.

SHELF LIFE:

24 mesi.

UTILIZZO

Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, va conservato in frigorifero e deve essere consumato entro 24 ore previa cottura.

PREPARAZIONE

Le Vongole già sgusciate e pulite non sono soltanto pronte in pochi minuti, ma anche naturalmente appetitose e saporite. Per prepararle, è sufficiente lasciare scongelare il prodotto, quindi cuocerlo in una padella con un filo d'olio per circa 6 minuti. Ovviamente, è possibile arricchire la ricetta con un soffritto: il più classico per questi molluschi è quello a base di aglio, prezzemolo e peperoncino.

Ultimata la cottura delle vongole surgelate, le si può portare a tavola in un'infinità di varianti. Perfetto è il connubio con la pasta, specie se di formato lungo, ma anche quello con altri cereali, come riso, orzo e cous cous. Sono inoltre deliziose nelle zuppe o in guazzetto di pomodoro, in sauté con le cozze o nelle insalate di mare, ma anche come guarnizione di tartine e bruschette estive. Non ci sono limiti alla creatività, se non quelli dettati dalla propria fantasia.



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