



ALIMENTARE
GELO

PIATTI PRONTI



TRIPPA CON POMODORO AGOSTINI GR.600X16

CODICE
07726

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Trippa di bovino al pomodoro, congelata. La trippa viene cotta, scolata e lasciata raffreddare. Quindi si taglia a listarelle. Nel frattempo si prepara il soffritto, si fa appassire in pentola con un po' d'olio e si aggiunge il pomodoro. Quindi si incorpora la trippa precedentemente tagliata a listarelle, si condisce con del vino, formaggio grana, burro e spezie. A cottura quasi ultimata si aggiunge un po' di panna.

INGREDIENTI

Trippa di bovino 64%, olio di girasole, polpa di pomodoro 8% (pomodoro, E330), vino bianco (contiene SOLFITI), grana padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), doppio concentrato di pomodoro 2% (pomodoro, sale), sale, cipolla, carota, SEDANO, PANNA (PANNA, stabilizzante: carragenina), farina di FRUMENTO, BURRO (panna di LATTE vaccino), rosmarino, spezie. Allergeni: SOLFITI, LATTE, UOVO, SEDANO, GLUTINE. Può contenere tracce di CROSTACEI e PESCE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aroma: tipico della trippa con pomodoro

Colore: rosso vivo

Sapore: particolare della trippa e del pomodoro, aromatizzati

Aspetto: listarelle di trippa con pomodoro

Consistenza: morbida

SHELF LIFE

540 giorni alla consegna

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto ad una temperatura di -18°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