



ALIMENTARE
GELO

VERDURE SURGELATE

BROCCOLI ROSETTE KG.2.5X3

CODICE
12831



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

I Broccoli Rosette sono frutto di un'accurata selezione volta a offrire solo le infiorescenze migliori.

Naturalmente ricchi di fibre, racchiudono tutta la bontà di un prodotto appena colto e sono ottimi per essere gustati con un semplice filo d'olio extravergine d'oliva o per arricchire numerose preparazioni tipiche regionali.

INGREDIENTI

Broccoli.

SHELF LIFE

24 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°C .

UTILIZZO

Modalità di preparazione:

Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C . Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 9 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 8 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.

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