



ALIMENTARE
GELO

PIATTI PRONTI

PANZEROTTI POMODORO E MOZZARELLA KG.1X3

menoventuno
cateringgross

**CODICE
12089**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Panzerotti di pasta lievitata con ripieno di mozzarella e pomodoro, surgelati.

INGREDIENTI

Pasta: farina di GRANO tenero, acqua, margarina vegetale (oli vegetali di SOIA e cocco, acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, conservante: potassio sorbato, correttore di acidità: acido citrico, aromi), sale, lievito fresco, olio extra vergine di olive 0,5%, destrosio. Ripieno 30%: mozzarella 65% (LATTE, caglio, sale, fermenti lattici), polpa di pomodoro 35%, origano.
Il prodotto può contenere PISTACCHI, SOIA, SENAPE e UOVA.
ETICHETTA NUTRIZIONALE
Valori medi per 100g: Energia: 1217 kJ/291 kcal; Grassi 8,5g; di cui acidi grassi saturi 3,9g; Carboidrati 32,6g; di cui zuccheri 1,7g; Proteine 2,3g; Fibra 0,9g; Sale 0,5g.

CONSERVAZIONE

Può essere conservato fino a 18 mesi, a temperatura inferiore a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: fragrante tipico

Aspetto: mini calzone a mezzaluna

Altezza: 30 mm

Colore: dorato

Gusto: sapido appetitoso

Larghezza: 45 mm circa

PREPARAZIONE

In forno tradizionale, dopo averli scongelati, riscaldare i panzerotti per circa 5 minuti a 180°C; nel forno a microonde, ancora surgelati, riscaldare i panzerottini per circa 2 minuti.



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