



**ALIMENTARE
GELO**
PIATTI PRONTI

BOCCONCINI DI BACCALÀ PASTELLATI KG.1X5



**CODICE
12081**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Deliziosi e fragranti bocconcini di baccalà ricoperti da una leggera panatura, prefritti e surgelati, possono essere gustati nella loro semplice bontà dopo una breve cottura in forno.

INGREDIENTI

Filetto di BACCALÀ 43% (*Gadus macrocephalus* "Y" - Oceano Pacifico nord-occidentale e Oceano Pacifico nordorientale o *Gadus Morhua* "X" - Oceano Atlantico nord-orientale, sale), pastella 30% (acqua, farina di FRUMENTO, farina di mais, grasso vegetale: palma. Amido di mais, sale, farina di riso, agenti lievitanti: E450i, E500ii. LATTE scremato in polvere, estratto di lievito), preparato per panatura 15% (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito), filetto di MOLVA (*Molva molva* - Oceano Atlantico nord orientale, sale, stabilizzante: E450, E451), prezzemolo, pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), olio di semi di girasole, sale. Allergeni: PESCE, GLUTINE, LATTE. Potrebbe contenere tracce di CROSTACEI, UOVA, ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SESAMO, SENAPE, LUPINI, MOLLUSCHI, ANIDRIDE SOLFOROSA.

CONSERVAZIONE

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

PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento:

- **In forno** (200°C): cuocere in forno preriscaldato per circa 8/10 minuti
- **In friggitrice** (180°C): cuocere in olio già caldo per circa 3 minuti
- **In padella**: cuocere in abbondante olio bollente per circa 4/5 minuti girandolo regolarmente durante la cottura

UTILIZZO

Inconfondibili nel loro sapore caratteristico ma delicato, sono ottimi se degustati durante l'aperitivo, ma possono benissimo accompagnare piatti di pesce o altre pietanze raffinate.



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