



ALIMENTARE
GELO

VERDURE SURGELATE

CAVOLFIORE ROMANESCO KG.1X6



CODICE
05845

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cavolfiori romanesco a rosette IQF surgelati.

INGREDIENTI

Cavolfiore romanesco.

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 5 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 8 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 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 5 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