



ALIMENTARE
GELO

VERDURE SURGELATE

PEPERONATA KG.1X6



CODICE
08188

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Peperonata con peperoni rossi e gialli e polpa di pomodoro, un pratico e gustoso contorno che si abbina a tutte le preparazioni di carne sia arrosto che alla brace.

INGREDIENTI

Peperoni rossi e gialli 70%, polpa di pomodoro, cipolla, acqua, olio extravergine di oliva, sale, aglio.

SHELF LIFE

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

UTILIZZO

Metodi di preparazione:

Forno ventilato: Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia con un filo di olio extravergine di oliva. Preriscaldare il forno a 160 °C e cuocere per 10 minuti dalla ripresa della temperatura.

Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Coprire con coperchio e cuocere per 9 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