



ALIMENTARE
GELO

VERDURE SURGELATE

CAROTE DISCO BIO KG.2.5X4

OROGEL



CODICE
12820

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Carote disco biologiche surgelate.

INGREDIENTI

Carote.

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 13 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 5 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 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 13 minuti, scolare ed 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