



ALIMENTARE  
GELO  
VERDURE SURGELATE

# CAVOLINI BRUXELLES KG.1X2



CODICE  
12805



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

I Cavolini di Bruxelles mantengono tutta la bontà naturale degli ortaggi appena colti, grazie ad una scrupolosa selezione delle gemme più tenere e integre. Cotti in pentola o cotti al vapore, si prestano a diverse preparazioni facili e fantasiose: serviti insieme a carni grigliate o conditi con aceto balsamico.

## INGREDIENTI

Cavolini di Bruxelles.

## SHELF LIFE

24 mesi conservandoli ad una temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## UTILIZZO

Modalità di preparazione:

**A vapore:** Porta ad ebollizione due dita di acqua in una pentola. Introduci l'apposito cestello con dentro i Cavolini di Bruxelles surgelati. Copri e cuoci per 10 minuti.

**Pentola:** Porta ad ebollizione due dita di acqua in una pentola bassa e larga, versa i Cavolini di Bruxelles surgelati, preferibilmente in un solo strato, copri e cuoci per 10 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](http://www.marchispa.it)