



ALIMENTARE  
GELO  
VERDURE SURGELATE

# CARCIOFI PASTELLATI KG.1X4



**CODICE**  
**07817**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparazione gastronomica surgelata a base di vegetali misti. Prodotto realizzato in Italia. Avvolti da una croccante pastella, i Carciofi Pastellati Orogel sono un'originale idea per servire dei golosi finger food.

## INGREDIENTI

Carciofi 55%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali.

\*\*\*Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** esternamente dorato e internamente tipico del carciofo

**Aspetto:** pezzi integri di carciofi pastellati uniformemente

**Consistenza:** Esternamente croccante ed internamente tenera, non fibrosa

## TERMINE DI CONSERVAZIONE

18 mesi

## UTILIZZO

**Forno ventilato:** Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 15 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

**Friggitrice:** Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185 °C per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

*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)