

ALIMENTARE GELO VERDURE SURGELATE

ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE KG.1X4





CODICE 12295

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Zucchine a fette grigliate surgelate. Un contorno per tutte le stagioni, si abbinano perfettamente a qualsiasi tipo di carne o pesce e sono ideali per un ricco buffet di verdure oppure condite con olio, aglio e menta; sono perfette anche per farcire pizze e focacce.

INGREDIENTI

Zucchine origine Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dal giallo al bruno con tipiche scottature da griglia Aspetto: fette longitudinali individuali
Consistenza: tenera e compatta, non fibrosa o molle
Odore: gradevole, tipico di zucchine al forno

TERMINE DI CONSUMAZIONE

30 mesi

UTILIZZO

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere. Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 10 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

