



ALIMENTARE  
GELO  
VERDURE SURGELATE

# COUS COUS CON VERDURE KG.1X4



**CODICE**  
**07773**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Couscous con verdure miste surgelato.

## INGREDIENTI

Couscous parzialmente cotto 50% (acqua, semola di GRANO duro), verdure in proporzione variabile: fagiolini, carote, fagioli red kidney, cipolla rossa semi-essicata, peperoni grigliati, piselli, cavolfiore, pomodorini semi-essiccati, ceci, zucchine grigliate.

\*\*\*FAVE

## SHELF LIFE

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

## UTILIZZO

Metodi di preparazione:

**Forno a ventilato:** Preriscaldare il forno a 150 °C, versare direttamente nella teglia 200 g di acqua e 50 g di olio ed aggiungere il prodotto ancora surgelato. Infornare, attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 9/10 minuti.

**Padella:** Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente insieme a 200 g di acqua e 50 g di olio. Chiudere con coperchio e cuocere per 7 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)