



ALIMENTARE
GELO
VERDURE SURGELATE

TRIS MEDITERANEO PREFRITTO KG.1X4



CODICE
12299

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Tutto il colore e la versatilità delle verdure mediterranee, già preparate a cubetti: melanzane e zucchine prefritte per garantirne gusto e consistenza, peperoni rossi e gialli grigliati per esaltarne il sapore.

INGREDIENTI

Zucchine, melanzane, peperoni, olio di semi di girasole. Può contenere tracce di SEDANO, SOIA, cereali contenenti GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: caratteristico delle verdure componenti

Aspetto: tipico delle verdure componenti

Consistenza: tenera e non fibrosa o molle

TERMINE DI CONSUMAZIONE

18 mesi

UTILIZZO

Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia rivestita di carta da forno. Infornare in forno ventilato pre-riscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 6 minuti. Utilizzare a piacere.

Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente. Coprire con coperchio e cuocere per 10 minuti a fuoco moderato 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