



ALIMENTARE
GELO

VERDURE SURGELATE

Gran fritto verdure pastellate KG.1X4

CODICE
07745



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparazione gastronomica surgelata a base di vegetali misti. Prodotto realizzato in Italia. Ricco, croccante e saporito: il Gran Fritto Pastellato Orogel offre una variegata selezione di broccoli, carote, cavolfiori, spinaci, peperoni e zucchine. Perfetto per ogni occasione, come accompagnamento all'aperitivo o appetitoso contorno.

INGREDIENTI

Verdure in proporzione variabile 50% (zucchine, spinaci, cavolfiore, carote, peperoni, broccoli), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aroma naturale.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: esternamente dorato e internamente tipico delle verdure impiegate

Aspetto: pezzi integri di diverse verdure pastellate 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 13 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