



ALIMENTARE  
GELO  
PIATTI PRONTI

# CREPELLE FUNGHI GR.750X8



CODICE  
12188

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Le crespelle ai funghi il gusto e racchiudono il gusto e il sapore dell'autunno. La sottilissima, morbida e delicata crêpe esalta e valorizza la qualità e il profumo dei funghi.

## INGREDIENTI

LATTE scremato reidratato, farina di GRANO tenero tipo "0", Funghi trifolati(15%) (Champignon (*Agaricus hortensis* Var. *bisporus*), Gelone (*Pleurotus ostreatus*), Pinarolo (*Suillus luteus*), Porcino (*Boletus edulis* e relativo gruppo), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, zucchero, prezzemolo, aglio, correttore di acidità: acido citrico), UOVA (12%), FORMAGGIO a pasta filata, RICOTTA (siero di LATTE, latte, crema di LATTE, sale), fecola di patate, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, noce moscata.

Allergeni: LATTE, GLUTINE e UOVA. Può contenere SOIA e SENAPE.

## CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura non superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$  per 18 mesi. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato; va conservato in frigorifero e consumato in giornata.

## UTILIZZO

Scongelare le crespelle 15 minuti.

In forno: preriscaldare il forno a  $180^{\circ}$ - $200^{\circ}$  e riscaldare per 10-15 minuti.

In padella: fondere una noce di burro e cuocere per 2-3 minuti le crespelle da entrambe le parti.

Salte consigliate: besciamella o panna, in entrambe grattugiare del grana sopra.

Se servita al naturale sciogliere dei piccoli ciuffi di burro e grattugiare del grana.



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)