



ALIMENTARE
GELO

VERDURE SURGELATE

Melanzane rondelle panate KG.1X4



CODICE
11405

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparazione gastronomica surgelata a base di melanzane tagliate a rondelle. Prodotto realizzato in Italia. Piccole rondelle di melanzane avvolte da una croccante panatura e prefritte in olio di semi di girasole. Ottime come stuzzicchino per aperitivi ma anche come antipasto.

INGREDIENTI

Melanzane 48%, farina dimais, acqua, olio di semi di girasole, farina di frumento, amido di frumento, sale, paprika, curcuma. Può contenere tracce di SENAPE, SOIA, UOVA, LATTE e derivati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: esternamente dorato e internamente tipico della melanza

Aspetto: rondelle integre individuali

Consistenza: esternamente croccante ed internamente tenera, non fibrosa

SHELF LIFE

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 per 8 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

Friggitrice: Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185 °C per 3 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