



ALIMENTARE
GELO
PIATTI PRONTI

MAZZANCOLLE CROCCANTI KG.1X3



CODICE
55050

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Coda di gambero crudo *Penaeus vannamei* con la coda ricoperta di pangrattato di erba e cereali poi prefritta.

Da un settore certificato Acquacoltura Responsabile (BAP).

INGREDIENTI

Gambero (*Penaeus vannamei*) 50%, copertura 50% (pangrattato (farina di frumento, olio di palma, zucchero, colorante: E160c, sale, lievito (compresa l'acqua, emulsionante: E491, stabilizzante: E414), emulsionante: E471, antiossidante: E307), acqua, avena, prezzemolo, farina di frumento, amido modificato, amido, sale, zucchero, cipolla in polvere, aromi, aglio in polvere, acidificante: E330, spezie (zenzero, cannella), timo, lievito in polvere: E450i, E500ii, estratto di lievito (compreso il sale), colorante: E160c (compreso emulsionante: E472e), addensante: E412).

***SOIA.

SHELF LIFE

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

UTILIZZO

Modalità di preparazione :

Uso congelato: - Forno (ventilato) 180°C: 10 min.

- Forno 110°C: da 18 a 20 min.

Uso scongelato: - Forno (ventilato) 160°C: 10 min.

- Forno 120°C: 20 min.



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