



ALIMENTARE
GELO
VERDURE SURGELATE

PURÈ IN GOCCE
KG.1X6



CODICE
01569

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il Purè di Patate in Gocce è una preparazione gastronomica completa, composta da patate lessate, latte e burro. Gustoso e facile da preparare è una ottima base per la preparazione del purè alla francese dove è prevista l'aggiunta di formaggio o l'aromatizzazione con noce moscata.

INGREDIENTI

Patate 68%, latte scremato reidratato, burro, sale.

SHELF LIFE

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

UTILIZZO

Modalità di preparazione:

A bagnomaria: Versare il prodotto ancora surgelato in un recipiente montato a bagnomaria e cuocere per 16 minuti.

Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in una casseruola antiaderente, aggiungere 3 cucchiaini di parteliquida (acqua, brodo vegetale, latte), amalgamare bene e cuocere per 8 minuti.

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