



**CARNI BIANCHE  
FRESCHE**  
AVICOLI

# CONIGLIO ROTOLO RIPIENO SPINACI KG1X2

**CODICE  
13837**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Rotolo coniglio ripieno agli spinaci  
Peso: 800/1000 gr circa

## **INGREDIENTI**

Coniglio dissossato 55%, ripieno con carne di pollo e carne di suino 26%, spinaci 8%, pancetta di suino 10%, aromi naturali e sale 1%.

## **SHELF LIFE**

Può essere conservato fino a 8 giorni dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (tra 0 °c e +4 °c).

## **UTILIZZO**

Come servire un rotolo di coniglio ripieno agli spinaci:

### **1. Taglio perfetto**

Dopo la cottura, lascia riposare il rotolo 10–15 minuti coperto con alluminio: così i succhi si ridistribuiscono. Rimuovi lo spago e affetta il rotolo a rondelle di 1,5–2 cm. Usa un coltello affilato per evitare di schiacciare il ripieno.

### **2. Impiattamento elegante**

Puoi scegliere due stili:

A. Rustico-chic: Disponi le fette leggermente sovrapposte su un piatto da portata o un tagliere in legno. Versa sopra o a lato il fondo di cottura filtrato o una salsa delicata (vedi sotto). Guarnisci con qualche foglia di spinacino fresco o rosmarino.

B. Piatto singolo gourmet: 2–3 fette al centro del piatto. Un cucchiaino di crema di patate o vellutata di topinambur come base. Alcuni spinaci saltati o chips di verdure come decorazione laterale. Qualche goccia di salsa al burro e salvia o fondo bruno.

### **3. Salse consigliate**

Fondo di cottura del coniglio ridotto e filtrato

Salsa al vino bianco e scalogno

Salsa leggera alla senape

Coulis di spinaci o di carote per contrasto cromatico



*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)