



**ITTICO
CONGELATO**
PREPARATI ITTICI

ACCIUGA RIPIENA BACCALA 40 PZ - PZ 3 X 1 KG

**CODICE
12975**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Acciuga ripiena di baccalà surgelata

Area di pesca: Mar Mediterraneo, Zona FAO 37

Grammatura: 20 g - essendo un prodotto realizzato a mano, il peso dei singoli pezzi può essere variabile.

INGREDIENTI

Acciuga* (pesce-engraulis encrasicolus) 100% ripieno: baccalà (pesce-gadus macrocephalus)** 40%, patate 34,3%, pangrattato 8,7% (farina di grano tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, farina di grano maltato), uovo 6,2%, olive 4,9%, pinoli, prezzemolo, aglio di vessalico, sale.

***PESCE, UOVO, GLUTINE,

Può contenere tracce di CROSTACEI, MOLLUSCHI, SENAPE, SOIA

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 18 mesi senza deterioramenti, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°).

UTILIZZO

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

In padella: friggere le acciughe ripiene ancora surgelate in una padella con abbondante olio di semi e cuocere per 5-6 minuti a 170°C. Scolare e fare asciugare su carta da cucina. Salare e servire ben calde.

In forno: disporre le acciughe ripiene ancora surgelate in una teglia con carta forno. Spennellarle con olio. Mettere la teglia in forno preriscaldato a 220°C.

Portare a 180°C e cuocere per 14-15 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