



ALIMENTARE
GELO
PIATTI PRONTI

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI RIPIENI MOZZ. E ALICI KG.2X2



CODICE
12082

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Fiori di Zucca farciti con mozzarella e alici, pastellati, prefritti e surgelati, pronti a cuocere.

INGREDIENTI

Pastella 50% (farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito naturale), mozzarella 24% (LATTE pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, correttore di acidità acido citrico), fiori di zucca 20%, ALICI 4% (*Engraulis encrasicolus* – zona di pesca mar mediterraneo FAO 37.1 – 37.2 – 37.3), olio di semi di girasole.

***Potrebbe contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, CROSTACEI, UOVA, ARACHIDI, SOIA, SEDANO, SESAMO, SENAPE, LUPINI, MOLLUSCHI e ANIDRIDE SOLFOROSA.

CONSERVAZIONE

18 mesi, conservati ad temperatura inferiore a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C).

PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento:

- **In forno preriscaldato** (200°C): cuocere per circa 10/15 minuti
- **In friggitrice** (180°C): cuocere in olio bollente per 4/5 minuti
- **In padella**: cuocere per 5/6 minuti in abbondante olio bollente

UTILIZZO

Molto apprezzati dal settore della ristorazione per la possibilità di somministrare questo prodotto stagionale durante tutto l'arco dell'anno. Ottimo come antipasto, nei buffet e come secondo, se in una porzione più abbondante.



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