



**ITTICO
CONGELATO**
PREPARATI ITTICI

ACCIUGA POLPETTINE 96 PZ - PZ 3 X 960 GR

**CODICE
12977**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Polpetta di acciuga surgelata

Area di pesca: Mar Mediterraneo, Zona FAO 37

Grammatura: 10 g - essendo un prodotto realizzato a mano, il peso dei singoli pezzi può essere variabile.

INGREDIENTI

ACCIUGA* (PESCE-Engraulis encrasicolus) 52%, FORMAGGI grattugiati 15,3% (LATTE, sale, caglio; conservante: lisozima da UOVO), FORMAGGIO Ricotta 12,6% (siero di LATTE vaccino, sale, correttore di acidità: acido citrico), patate 7,5%, pangrattato 4,3% (farina di GRANO tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, farina di GRANO maltato, UOVO 3,6%, FORMAGGIO Grana Padano DOP 1,5% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), maggiorana, aglio di Vessalico, sale.

***PESCE, LATTE, UOVO, GLUTINE

Può contenere tracce di CROSTACEI, MOLLUSCHI, SOIA, SENAPE

SHELF LIFE

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

UTILIZZO

In padella: friggere le polpettine 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 polpettine 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