



ALIMENTARE
GELO

VERDURE SURGELATE

FARRO PERLATO KG.1X4



CODICE
07774

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farro perlato surgelato.

INGREDIENTI

FARRO Perlato.

SHELF LIFE

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

UTILIZZO

Metodi di preparazione:

Forno a ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150 °C.

Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.

Utilizzare a piacere.

Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



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