



ALIMENTARE
GELO

VERDURE SURGELATE

CAROTE RONDELLE KG.2,5X4

CODICE
11128



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Le Carote Rondelle, ben calibrate e con gusto dolce e delicato, sono coltivate in Emilia Romagna e Abruzzo, dove le condizioni pedoclimatiche e i terreni più vocati consentono di ottenere un prodotto ideale per esaltare le tue ricette.

INGREDIENTI

Carote.

SHELF LIFE

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

UTILIZZO

Modalità di preparazione:

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 13 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 5 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed 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