



ALIMENTARE  
GELO  
VERDURE SURGELATE

# JALAPENO FORMAGGIO CHEDDAR - KG.1X6

**Lamb Weston**  
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

**CODICE  
94880**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cheddar Cheese Jalapeños

## INGREDIENTI

Preparazione del formaggio cheddar lavorato (latte) (30%) [FDM(40%), caglio di origine microbiologica] [formaggio cheddar(Latte) (30%), Formaggio (Latte), Acqua, Amido modificato (Patata,tapioca), burro (latte), siero di latte in polvere (latte), proteine del latte, Sale, Colorante (E160a, E160c), Acidificante (E270)], Farina di frumento, Pepe Jalapeño (21%) [Jalapeños, Acqua, Acidificante (E260)], Acqua, Olio di Girasole, Fecola di Patate, Lievito, Pepe Bianco.

## SHELF LIFE:

18 mesi dalla data di produzione conservandoli ad una temperatura di -18°.

## UTILIZZO

Per risultati ottimali, cucinare sempre il prodotto congelato per  $\pm$  3:30 min a 175°C in friggitorice.

Se è possibile scongelare il prodotto (conservare a temperature inferiori a 7 °C), regolare di conseguenza il tempo di cottura (inferiore).



*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](http://www.marchispa.it)