ITTICO CONGELATO

PREPARATI ITTICI

ACCIUGA RIPIENA FORMAGGIO 52 PZ - PZ 3 X 1,04 KG

CODICE
12976

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Acciuga ripiena surgelata
Area di pesca: Mar Mediterraneo, Zona FAO 37
Grammatura: 20 g - essendo un prodotto realizzato a mano, il peso dei singoli pezzi può essere variabile.

INGREDIENTI

ACCIUGA* (PESCE-Engraulis encrasicolus) 100%
RIPIENO: ACCIUGA* (PESCE-Engraulis encrasicolus) 61%, FORMAGGIO ricotta 13,6% (siero di LATTE vaccino, sale, correttore di acidità: acido citrico), FORMAGGI grattugiati 11% (LATTE, sale, caglio; conservante: lisozima da UOVO), patate 5,8%, FORMAGGIO Grana Padano DOP 4,8% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), pangrattato 1,3% (farina di GRANO tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, farina di GRANO maltato, UOVO 1,3%, maggiorana, aglio di Vessalico, sale.
***PESCE, LATTE, UOVO, GLUTINE Può contenere tracce di CROSTACEI, MOLLUSCHI, SENAPE, SOIA

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 acciughe ripiene 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 acciughe ripiene 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.