



ALIMENTARE
GELO
VERDURE SURGELATE

ZUCCHINE PASTELLATE KG.1X4



CODICE
11765



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparazione gastronomica surgelata a base di vegetali misti. Prodotto realizzato in Italia. Le Zucchine Pastellate Orogel sono delle deliziose zucchine tagliate a bastoncino e ricoperte da una croccante pastella. Ottime in forno o in friggitrice, le zucchine pastellate sono ideali per un veloce finger food.

INGREDIENTI

Zucchine 55%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di frumento, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: esternamente dorato e internamente tipico delle zucchine

Aspetto: stick individuali ed integri

Consistenza: Esternamente croccante ed internamente tenera, non fibrosa

SHELF LIFE

18 mesi

UTILIZZO

Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 8 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

Friggitrice: Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

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