



ALIMENTARE
GELO

VERDURE SURGELATE

PEPERONI FALDE ROSSI/GIALLI KG.1X6



CODICE
00755

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Le migliori varietà di Peperoni Gialli e Rossi coltivate nelle regioni italiane più vocate per la loro coltura: Puglia, Basilicata e Calabria.

INGREDIENTI

Peperoni.

SHELF LIFE:

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

UTILIZZO

Modalità di preparazione:

Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 11 minuti. Utilizzare a piacere.

Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

Pentola: Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 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.



www.marchispa.it