



ALIMENTARE
GELO
VERDURE SURGELATE

POMODORINI SEMI-DRY GR.500X8



CODICE
07750

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pomodorini semi-dry ottimi per pizze, primi piatti o finger food creativi.

INGREDIENTI

Pomodori semi dry.

SHELF LIFE

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

UTILIZZO

Metodi di preparazione:

Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C.

Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.

Utilizzare a piacere.

Piastra: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente calda senza aggiunta di olio e lasciare cuocere con coperchio per 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Mescolare di tanto in tanto.



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