



ALIMENTARE
GELO
VERDURE SURGELATE

Misto tricolore pastellato KG.1X6

CODICE
07374



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparazione gastronomica surgelata a base di vegetali misti. Prodotto realizzato in Italia. Solo le migliori verdure coltivate in Italia, in una nuova esclusiva ricetta. Il Misto Tricolore Pastellato è un ottimo cibo da passeggio, dall'happy hour all'apericena, è ideale per una pausa gustosa e per aprire in maniera simpatica il momento del pasto.

INGREDIENTI

Vegetali in proporzione variabile 53% (spinaci, zucchine, carote), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali.
***Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati, SENAPE e SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: esternamente dorato e internamente tipico delle verdure impiegate
Aspetto: pezzi integri di diverse verdure pastellate uniformemente
Consistenza: esternamente croccante ed internamente tenera, non fibrosa

TERMINE DI CONSERVAZIONE

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 15 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