



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**
SELVAGGINA

LUMACHE ALLA BORGOGNA NR.1X4

**CODICE
05246**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Carne di lumaca cotta rimessa in guscio, coperto con salsa a base di burro e surgelata IQF.

INGREDIENTI

Carne di LUMACA* 40%, guscio di lumaca, BURRO, vino bianco, cipolla, olio di girasole, pangrattato (farina di GRANO TENERO tipo "0", acqua, strutto di puro suino, lievito, sale), carota, SEDANO, aglio, prezzemolo, sale, erbe aromatiche, spezie.

***MOLLUSCHI (la lumaca è un mollusco)

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 36 mesi dalla data di produzione, a temperatura inferiore a -18°C , in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

UTILIZZO

Da consumarsi previa cottura. Continuare la cottura fino ad ebollizione del burro all'interno del guscio.

- **In forno:** introdurre il prodotto ancora surgelato nel forno per circa 20 minuti a 200°C .

- **In microonde:** cuoci il prodotto ancora surgelato nel forno alla potenza di 500W (medio-bassa potenza) per circa 6 minuti

Attenzione: è possibile che tu debba adeguare il tempo di cottura in base alle prestazioni del tuo forno a microonde



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