



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**
PREPARATI DI POLLO

CORDON BLEU POLLO GELO CT.1X4 16 KG



**CODICE
12152**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cordon bleu di pollo congelato.

INGREDIENTI

Preparazione di carne 50% [Petto di pollo 40%, acqua, fibre vegetali (bamboo, psyllium), granuli di patate, sale, pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito), amido di FRUMENTO, farina di FRUMENTO, destrosio, proteine vegetali (pisello), fecola di patate, aromi, spezie, estratti di spezie], Preparazione al formaggio 7% [Cheddar (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico), acqua, proteine del LATTE, BURRO, amido di patata, sale, emulsionante E331, correttore di acidità E330], Cotto di tacchino 7% [Carne di tacchino 68%, acqua, amido di patata, sale, stabilizzanti (carragenina, tripolifostato di sodio), aromi, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio)], Panatura [farina di FRUMENTO, lievito, sale, spezie (curcuma, paprika)], Pastella [acqua, farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sale], olio di semi di girasole.

***GLUTINE, LATTE, UOVA, SOIA, SENAPE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI.

SHELF LIFE

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

UTILIZZO

Scongelare in frigorifero a 0/+4°C e utilizzare entro 24 ore. Da consumarsi previo rinvenimento ad almeno 75°C a cuore del prodotto. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

Riscaldare il prodotto con le seguenti modalità:

- in forno a 170/180°C per circa 4/6 minuti, girando a metà cottura;
- in friggitrice con olio a 180°C per circa 2/3 minuti;
- in pentola con poco condimento per circa 4/6 minuti a fuoco medio, girando 2/3 volte.



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