



ALIMENTARE
GELO
VERDURE SURGELATE

PATATE STEAKHOUSE 9X18 KG.2,5X4



CODICE
12716



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Patatine prefritte e surgelate. Patate con taglio tipo "steakhouse" con sezione di taglio nominale 20 x 10 mm prefritte e surgelate I.Q.F.. Sono utilizzate patate a pasta gialla o paglierina di varietà comunemente utilizzate nei processi di trasformazione industriale.

INGREDIENTI

Patate, olio di semi di girasole 3%. SENZA GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: bastoncini di patata liberi

Colore: dorato caratteristico

Odore: caratteristico dell'olio di frittura, senza odori estranei

Sapore: tipico di patata, senza retrogusti estranei

Consistenza: croccanti in superficie, ripiene al proprio interno

SHELF LIFE

Conservare ad una temperatura di -18°C fino a 24 mesi. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.

PREPARAZIONE

Friggitrice: Max 175°C 3-4 min - **Forno:** Max 220°C (200°C in forno ventilato) 15 min. Cuocere fino ad ottenere un colore giallo dorato e la giusta croccantezza. Non cuocere troppo. Ridurre i tempi di cottura quando si cuociono piccole quantità.

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