



ALIMENTARE
GELO

PIATTI PRONTI

SOFFICINI AL FORMAGGIO CGM KG.1X4



CODICE
14167

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Tenere crêpes dal cuore di formaggio avvolte da una leggera panatura, surgelate e pronte a cuocere.

INGREDIENTI

Ripieno al FORMAGGIO 40% [siero di LATTE reidratato, FORMAGGIO 18,5% (7% nel prodotto finito), mozzarella 7,4% (3% nel prodotto finito) (LATTE, sale, caglio microbico, fermenti, correttore di acidità: acido citrico), farina di GRANO tenero, olio extravergine d'oliva 1,6%, margarina (grassi (palma) ed oli vegetali (girasole), acqua, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio; aromi), amido di FRUMENTO, sale iodato 1% (sale, iodato di potassio), pepe bianco], farina di GRANO tenero, siero di LATTE reidratato, acqua, UOVA, olio di semi di girasole, sale, sale iodato 0,2% (sale, iodato di potassio), lievito di birra, sale, paprica in polvere, curcuma in polvere. Allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA. Può contenere: SOIA e SENAPE.

CONSERVAZIONE

18 mesi, conservati ad temperatura inferiore a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto, colore: caratteristica forma a mezza luna, tipico del prodotto panato

Odore, sapore, consistenza: delicato; di formaggio fuso; morbida

PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: in friggitrice (180°C) cuocere per 3 minuti; in padella scaldare un po' di olio e cuocere a fuoco moderato per circa 7 minuti girandoli dopo 3 minuti; in forno (220°C) disporre i Morsi ancora surgelati su una pirofila o teglia con della carta da forno e cuocere in forno già caldo per circa 15 minuti, girandoli a metà cottura; in airfryer (200°C) cuocere per 5 minuti.

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