



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**
ANATRE

SCALOPPA FOIE GRAS D'ANATRA - KG. 1X2



**CODICE
06065**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Scaloppe di foie gras d'Anatra surgelata in sarrade da 40/60 gr.

INGREDIENTI

Foie gras d'anatra in scaloppe (Origine Francia).

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 18 mesi dalla data di confezionamento, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°).

UTILIZZO

Cucinare senza scongelare il prodotto, scottando le scaloppine in padella senza grassi 1 o 2 minuti per lato e poi infornandole per 9-11 minuti a 160°c.

Consumare entro 24 ore dopo l'apertura ricordando di non congelare mai un prodotto scongelato.



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