



ALIMENTARE
GELO

PASTIFICIO SURGELATI

SUGOSI RAGU DI SEPPIA SURGITAL GR.500X6



CODICE
14293

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparazione alimentare a base di seppia, surgelata.

INGREDIENTI

SEPPIA 23%, passata di pomodoro, brodo (acqua, preparato per brodo (sale, farina di riso, sciroppo di glucosio, MERLUZZO nordico disidratato, CALAMARO disidratato, VONGOLE disidratate, olio di semi di girasole, cipolla, pepe), sale), TOTANO gigante del Pacifico, polpa di pomodoro, vino bianco, olio di semi di girasole, amido di FRUMENTO, olio extra vergine di oliva, scalogno, aglio, zucchero, prezzemolo, pepe, peperoncino. Allergeni: GLUTINE, PESCE, MOLLUSCHI. Può contenere: SENAPE, SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: classico di ragù di seppia con pomodoro

Colore: salsa rossa con pezzetti chiari di seppia

Odore e sapore: tipico degli ingredienti

Consistenza: densità media

SHELF LIFE

18 mesi dalla data di produzione, conservandoli ad una temperatura di -18°C.

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.

UTILIZZO

Modalità di preparazione:

In padella: versare il contenuto della busta ancora surgelato e lasciare scongelare a fuoco medio per 4-5 min mescolando di tanto in tanto

Bagno maria: versare il contenuto della busta ancora surgelato in un contenitore e lasciare scongelare per 14-15 min mescolando di tanto in tanto

Forno a microonde: versare la quantità di una porzione in un contenitore per microonde munito di coperchio e scaldare per 7-8 min a 750 Watt



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