



ALIMENTARE  
GELO  
PASTIFICIO SURGELATI

# GNOCCHI ZUCCA SURGITAL KG. 1X10



**CODICE**  
**04976**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Gnocchi caserecci alla zucca.

## INGREDIENTI

Purea di patata (acqua, fiocchi di patate (patata 99%, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, spezie), fecola di patata), purea di zucca 37% (acqua, zucca disidratata 16%, succo di zucca concentrato 1%), farina di GRANO tenero tipo "00", UOVA, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), zucchero, sale, noce moscata. Farina di riso spolverata in superficie. Allergeni: GLUTINE, UOVA, LATTE.

## SHELF LIFE

24 mesi dalla data produzione conservandoli ad una temperatura di -18°C. Una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento, conservando in frigorifero.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** gnocchetti di patata dalla forma artigianale ruvidi

**Colore:** arancio intenso

**Odore e sapore:** tipico di zucca

**Consistenza:** tenera

## UTILIZZO

Tempo di cottura: 1 minuto.

Versare gli gnocchetti ancora surgelati in un cuocipasta con acqua salata bollente; Appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto; Scolare gli gnocchetti e condire a piacimento.

Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.



*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](http://www.marchispa.it)