



ALIMENTARE
GELO

VERDURE SURGELATE

COTOLETTA DI MELANZANA KG.1X4



CODICE
13863

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sottili fette di melanzane in una croccante panatura e surgelate.

INGREDIENTI

Melanzane 50%, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, amido di FRUMENTO, acqua, sale, lievito di birra, paprika, curcuma (origine: paprika, curcuma NON UE). Allergeni: GLUTINE. Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA e LATTE.

SHELF LIFE

24 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: interno bianco-giallo e superficialmente brunito con striature distanziate più scure, non annerite o carbonizzate

Aspetto: fette longitudinali individuali

Odore: gradevole, tipico di melanzane al forno

Consistenza: tenera e compatta, non fibrosa o molle

Sapore: dolce, caratteristico, senza retrogusti

UTILIZZO

Alimento da consumarsi previa cottura.

Forno ventilato: stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 12 minuti.

Friggitrice: Versare il prodotto ancora surgelato in olio preriscaldato a 175°C e friggere per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con carta da fritto. Regolare di sale e servire.



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