



ALIMENTARE
GELO
PASTIFICIO SURGELATI

LINGUINE VEGETALI SURGITAL KG.2



CODICE
14300

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparazione alimentare con verdura, lenticchie e piselli, surgelata.

INGREDIENTI

Preparato vegetale in polvere 53% (fecola di patate, farina di lenticchie 19,5%, amido di mais, farina di pisello 17%, farina di riso, farina di mais, fibra vegetale (*Psyllium*), addensante: gomma xanthan, olio di semi girasole), cavolfiore 27%, acqua.
Può contenere: GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: forma tipica di fettuccina

Colore: avorio chiaro

Odore e sapore: tipico della pasta con legumi e cavolfiore

Consistenza: elastica

SHELF LIFE

24 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 acqua bollente (1 min): versare la pasta ancora surgelata in acqua bollente; lasciare cuocere secondo il tempo indicato; scolare e condire in padella con il sugo già pronto.

In padella (4 min): versare la pasta ancora surgelata con il sugo surgelato in padella (per 1 porzione 200 g di pasta + 200 g di sugo + ¼ di bicchiere d'acqua (50cc) e 1 cucchiaino di olio (10 g); lasciare cuocere a fuoco medio secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto per favorire lo scongelamento del prodotto. Si consiglia di mantenere la padella coperta.



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