



ALIMENTARE
GELO
PASTIFICIO SURGELATI

CREPELLE NATURALI KG.1,8

CODICE
09690

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Crespelle naturali, surgelate.

INGREDIENTI

LATTE intero fresco pastorizzato, farina di FRUMENTO, UOVA da allevamento a terra, sale, zucchero.

Allergeni: LATTE, GLUTINE, UOVA. Può contenere SOIA, SENAPE.

SHELF LIFE

24 mesi dalla data di produzione.

CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura di -18°C. Una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETICHE

Aspetto: crespella rotonda **Colore:** giallo dorato **Sapore:** caratteristico

Odore: tipico dei componenti della crespella **Consistenza:** morbida

Diametro: 170 mm **Peso singolo pezzo:** 27 gr **Spessore:** 1,3 mm

UTILIZZO

Modalità di preparazione: cottura a 180°C.

- Scongelare il prodotto in frigorifero prima dell'utilizzo (1 ora circa);
- Farcire con formaggi freschi, verdure, ecc. (per crespelle salate) o con marmellata, cioccolato e creme, ecc. (per crespelle dolci) e scaldare il prodotto così realizzato in forno per pochi minuti
- In alternativa tagliare a listarelle per la creazione di consommé alla francese



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