



ALIMENTARE
GELO

PIATTI PRONTI

SOFFICINI AL FORMAGGIO GR.50X80 KG.4



CODICE
05867

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Paffutelli al formaggio, pastellati, panati e surgelati.

INGREDIENTI

Ripieno al Formaggio 40% (ingredienti: siero di LATTE reidratato, formaggio 18,5% (LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici), mozzarella 7,4% (LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido citrico), farina di GRANO tenero, amido di FRUMENTO, sale iodato, pepe bianco), farina di GRANO tenero, siero di LATTE reidratato, acqua, UOVA, olio extravergine d'oliva 0,7%, olio di semi di girasole, sale, lievito, spezie, estratti di spezie, zucchero.

Allergeni: LATTE, UOVA e GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: di dimensioni regolari, corpi estranei assenti

Colore: panatura dorata, interno bianco

Odore: gradevolmente fragrante

Consistenza: croccante la panatura, morbido e filante l'interno

Sapore: gustoso, senza retrogusti anomali

CONSERVAZIONE

Può essere conservato fino a 18 mesi dalla data di produzione, ad una temperatura compresa tra -10°C e -20°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

UTILIZZO

In padella: lasciare scongelare le crepes per 10 minuti; quindi cuocerle in padella con un po' d'olio per circa 7 minuti, rigirandole dopo 3 minuti. In friggitrice: riscaldare l'olio a 180°C immergere le crepes surgelate e cuocerle per circa 3/4 minuti fino a doratura. In forno: lasciare scongelare le crepes per 10 minuti; quindi cuocerle nel forno già caldo (220°C) per circa 15 minuti, rigirandole dopo 7 minuti.



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