



ALIMENTARE
GELO
VERDURE SURGELATE

FALAFEL
KG.1X4

OROGEL



CODICE
05306

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Le spezie che arricchiscono queste polpettine le rendono particolarmente adatte al momento dell'aperitivo e dell'Happy Hour. Sono perfette per momenti di socialità, sorseggiando un cocktail. I Falafel possono anche essere serviti come antipasto gustoso assieme a salse oppure, abbinati a verdure, come secondo piatto vegetariano. Sono ideali per bar e chioschi, perché possono essere comodamente rinvenuti al forno in pochissimi minuti!

INGREDIENTI

Ceci 75%, olio di semi di girasole, cipolla, amido modificato di mais, coriandolo tritato, prezzemolo, cumino in polvere, succo di limone concentrato, sale, aglio, agente lievitante: bicarbonato di sodio; coriandolo in polvere, curcuma, peperoncino.

***LATTE, SEDANO, SOIA, UOVA, GLUTINE.

SHELF LIFE

24 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°C.

UTILIZZO

Modalità di preparazione:

Forno ventilato: Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia rivestita con carta da forno. Infornare nel forno pre-riscaldato a 210°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 9 minuti.

Friggitrice: Portare l'olio nella friggitrice a 175°C. Versare il prodotto ancora surgelato e cuocere per 4 minuti fono a che non risulti dorato e croccante. Togliere dalla friggitrice e lasciare riposare 1 minuto prima di 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