



ALIMENTARE
GELO
VERDURE SURGELATE

FUNGHI PORCINI IMPANATI KG.1X5



CODICE
13267

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Fette di funghi porcini panati, pre fritti e surgelati.

INGREDIENTI

Funghi Porcini - *Boletus edulis* e relativo gruppo 50%. Semilavorato per panatura: (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, paprika) 35% Pastella (farina di FRUMENTO, sale, acqua), Farina di GRANO, Olio di semi di Girasole.

***GLUTINE. Prodotto in uno stabilimento che utilizza PESCE, SEDANO, UOVA, SOIA, SENAPE, LATTE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: irregolare

Colore: dorato

Odore: fragrante tipico

Sapore: sapido e delicato

Consistenza: morbida

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 18 mesi ad una temperatura non superiore a -18°C.

UTILIZZO

Senza scongelare, cuocere nel forno ben caldo (200°C) per 12 minuti circa oppure friggere in abbondante olio bollente (190°C) per 3 minuti circa. Da consumare previa cottura. In caso di scongelamento, non ricongelare, conservare in frigo e consumare entro 1 giorno.

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