



**ITTICO
CONGELATO**
MOLLUSCHI

BACCALA' VICENTINA COTTO GELO KG.2,5

**CODICE
04767**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Si mette in ammollo lo stoccafisso per molte ore cambiando frequentemente l'acqua. Una volta reidratato, pulito e spinato si procede alla cottura con l'aggiunta di latte, olio, cipolla, aggiungendo, sale e pepe. Si confeziona in vaschette e si avvia alla procedura di congelamento tramite l'utilizzo di un abbattitore.

Marchio: Agostini Elio S.r.l.

INGREDIENTI

MERLUZZO, STOCCAFISSE norvegese (*Gadus morhua*) reidratato (23%), LATTE fresco pastorizzato, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, olio extra vergine di oliva, cipolla, sale, SARDE salate [SARDE (*Sardina pilchardus*), sale acqua], prezzemolo, zucchero, pepe.

Può contenere lische, prodotto diliscato a mano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE:

AROMA: tipico del baccalà cotto

COLORE: dorato

SAPORE: tipico del prodotto, equilibrato

ASPETTO: tipico del prodotto

CONSISTENZA: morbida

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 18 mesi senza deterioramenti, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°).



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