



**CARNI BIANCHE
CONGELATE**
CARNI OVINE

CARRE' AGNELLO GELO

KG.1.6X10

cateringgross

**CODICE
05941**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Lombata con scamone, taglio a 8 costole, sezionate a 25/50/75 mm dall'occhio della carne, congelata

INGREDIENTI

Carre' agnello gelo.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Origine: Nuova Zelanda.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 36 mesi dalla data di produzione, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°).

UTILIZZO

Modalità di preparazione:

In forno: Versate in una pirofila un po' di olio e ½ bicchiere di acqua o di vino bianco; disponetevi il BonRoll a cuocetelo nel forno già caldo a 180° per 70 minuti, coprendolo per i primi 50 minuti.

In pentola: Fate scaldare in una pentola un po' d'olio o burro e un bicchiere di acqua o di vino bianco; disponetevi il BonRoll e cuocetelo a fuoco lento per 90 minuti.

In padella a fette: Tagliate il BonRoll a fette di circa 2 cm. Rosolate per 1 minuto in una padella antiaderente con un po' di burro. Aggiungete ½ bicchiere di vino bianco e cuocete per 15 minuti a fuoco basso, coprendole e girandole spesso.



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