



ALIMENTARE  
GELO

VERDURE SURGELATE

# POLPETTINE TRICOLORE KG.1X4

CODICE  
09136



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Polpettine verdi di grano saraceno, lenticchie e broccoli surgelate. Polpettine gialle di cavolfiore, fagioli borlotti e curcuma surgelate. Polpettine arancioni di quinoa, zucca e riso integrale surgelate.

## INGREDIENTI

**Polpettine verdi:** grano saraceno 15%, lenticchie 15%, broccoli 14%, fagiolini, piselli, proteine di semi di zucca, patate, olio di semi di girasole, farina di riso, farina di mais, zenzero, erba cipollina, sale.

**Polpettine gialle:** cavolfiore 31%, fagioli borlotti 30%, olio di semi di girasole, patate, carote, farina di mais, semi di girasole, farina di riso, sale, curcuma 0,4%, rosmarino, pepe nero.

**Polpettine arancio:** quinoa 28%, zucca 24%, carote, riso integrale parzialmente cotto 9% (riso, acqua,sale), olio di semi di girasole, proteine di semi di girasole, farina di riso, farina di mais, patate, cipolla rossa, coriandolo, sale.

SENZA GLUTINE.

\*\*\*UOVA, LATTE

## SHELF LIFE

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

## UTILIZZO

Metodi di preparazione:

**Forno ventilato:** Stendere le polpettine ancora surgelate su una teglia. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 210°C per 9 minuti.

**Friggitrice:** Portare l'olio nella friggitrice a 175°C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4-5 minuti fino a che non risulti dorato e croccante.

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](http://www.marchispa.it)