



ALIMENTARE
GELO

VERDURE SURGELATE

PATATE SPICCHI PREFITTE KG.2,5X4



CODICE
13679

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Patate a spicchi prefritte e surgelate. Tuberi di patate tagliate in sestini mediante taglio di tipo longitudinale, prefritti e surgelati I.Q.F. ottenuti dall'utilizzo di materia prima di calibro 40-45 mm.

Sono utilizzate patate a pasta gialla o paglierina di varietà comunemente utilizzate nei processi di trasformazione industriale.

INGREDIENTI

Patate, olio di semi di girasole 2,7%. **SENZA GLUTINE.**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: spicchi di patata liberi

Colore: dorato caratteristico

Odore: caratteristico dell'olio di frittura, senza odori estranei

Sapore: tipico di patata, senza retrogusti estranei

Consistenza: croccanti in superficie, internamente morbide e pastose

SHELF LIFE

Conservare ad una temperatura di -18°C fino a 24 mesi. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.

PREPARAZIONE

Friggitrice: Max 175°C 4 min - Forno: Max 220°C (200°C in forno ventilato) 18 min. Cuocere fino ad ottenere un colore giallo dorato e la giusta croccantezza. Non cuocere troppo. Ridurre i tempi di cottura quando si cuociono piccole quantità.



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