



MINI BASTONCINI DI VERDURE 1.000 G

Ingredienti

MINI BASTONCINI ALLA PIZZAIOLA: farina di mais, pomodoro 21%, riso parzialmente cotto 19% (riso, acqua, sale), patate, olio di semi di girasole, mozzarella 7%, doppio concentrato di pomodoro 3,5%, acqua, farina di riso, farina di frumento, sale, origano, amido di frumento, paprika, curcuma. Può contenere tracce di uova e soia.

MINI BASTONCINI RISO INTEGRALE E CARCIOFI: carciofi 38%, farina di mais, riso integrale parzialmente cotto 14% (riso integrale, acqua, sale), olio di semi di girasole, farina di riso, acqua, pomodori semi-dry, cipolla, patate, farina di frumento, fibra di carote, prezzemolo, sale, amido di frumento, paprika, curcuma. Può contenere tracce di uova, soia, latte e derivati.

MINI BASTONCINI CON ZUCCA E CAROTE: zucca 33%, farina di mais, carote 16%, olio di semi di girasole, riso parzialmente cotto (riso, acqua, sale), patate, acqua, farina di riso, farina di frumento, sale, amido di frumento, paprika, curcuma, rosmarino. Può contenere tracce di uova soia, latte e derivati.



Dati tecnici

Codice Prodotto	353279
EAN Cartone	08003495932797
Peso (G)	1.000
Confezioni Per Cartone	3
Cartoni Per Pallet	168

Indicazioni

In forno ventilato

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia da mettere in forno ventilato preriscaldato a 190 °C per 12 minuti. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno e servire.

Nella friggitrice

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 175 °C e cuocere per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare, asciugare con la carta da fritto e servire.