



POLPETTINE TRICOLORE

1.000 G

Ingredienti

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. **SENZA GLUTINE**. Può contenere tracce di **UOVA**, **LATTE** e derivati. 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. **SENZA GLUTINE**. Può contenere tracce di **UOVA**, **LATTE** e derivati. 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**. Può contenere tracce di **UOVA**, **LATTE** e derivati.



Dati tecnici

Codice Prodotto	310487
Peso (G)	1.000
Confezioni Per Cartone	4
Cartoni Per Pallet	144

Indicazioni

In forno ventilato

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

Nella 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.