

Zucca Grigliata

Zucca dell' Emilia Romagna, morbida e saporita, ancor più gustosa grazie alla grigliatura. Dolce in ogni stagione.

Formato a pezzettoni, ideale come contorno a carne, pesce o formaggi.

1000g

NOVITÀ



**VEGAN
E GLUTEN FREE**

**NUMERO PORZIONI
SUGGERITO**



da 125 g circa

ENERGIA
per 100 g

176 kJ

42 kcal



**Colore
arancione
intenso**

**Grande
dolcezza**

**Consistenza
morbida**

Zucca Grigliata

CODICE 310524

CANALI DI VENDITA

- Ristorazione Tradizionale
- Ristorazione Collettiva
- Gastronomie
- Ristorazione Commerciale e di Catena.



MOMENTI DI CONSUMO

La Zucca Grigliata può arricchire contorni di verdure (assieme a patate o cipolle), essere utilizzata in farciture di pizze, focacce, piadine, crescioni o panini.

Ottimo ingrediente anche per il condimento di primi piatti come risotto, pasta di grano duro e gnocchi o per la farcitura della classica torta salata alla zucca oppure per una saporita vellutata di zucca.

INGREDIENTI _____ Zucca

PROVENIENZA _____ Italia

CONFEZIONE _____ busta 1.000g

N.CONF. PER CART. _____ 6

N. CRT. PER STRATO _____ 9

MODALITÀ D'USO

8' FORNO VENTILATO

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia con un filo di olio extravergine di oliva e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C.

Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.

3' MICROONDE

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800W per 3 minuti.

10' PADELLA

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Coprire e cuocere a fuoco moderato per 10 minuti.