

# Misto Sapori Antichi con Cavolo Nero

Un mix molto distintivo e ben equilibrato, composto da Cavolo Nero, Cavolo Verza, Patate a Cubetti e Cipolla.

1000g

**VEGAN  
E GLUTEN FREE**

**NUMERO PORZIONI  
SUGGERITO**



da 150 g circa

**ENERGIA**  
per 100 g

152 kJ

36 kcal

**NOVITÀ**

Sapore  
deciso  
e distintivo

Varie  
consistenze  
ben equilibrate

Pezzature  
e formati  
molto vari





# Misto Sapori Antichi con Cavolo Nero

**CODICE 353299**

## CANALI DI VENDITA

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

## MOMENTI DI CONSUMO

Il Misto Sapori Antichi con Cavolo Nero si abbina benissimo con carni arrosto, brasati, bolliti ma anche con pesce al vapore.

Può anche essere utilizzato come farcitura di torte salate, focacce, crostini e bruschette o come ottima base per le zuppe.

**INGREDIENTI** \_\_\_\_\_ Cavolo nero 30%, patate, cavolo verza, cipolla.

**PROVENIENZA** \_\_\_\_\_ Italia

**CONFEZIONE** \_\_\_\_\_ busta 1.000g

**N.CONF. PER CART.** \_\_\_\_\_ 4

**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 160°C.

Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.

### 11' PADELLA



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 250 ml di acqua.

Coprire e cuocere a fuoco moderato per 11 minuti.