

Componenti

Ingredienti

Olive verdi denocciolate 35%

Pane grattugiato (farina di **frumento**, lievito di birra, sale, paprica)

Carne di tacchino

Carne di bovino

Pastella (farina di **frumento**, amido di **frumento**, sale)

Verdure miste (carota, cipolla)

Mortadella (carne suina, grasso suino, cotenna, farina di riso, sale, spezie (aglio), conservante E:250)

Formaggio (**latte**, sale caglio)

Olio di semi di girasole

Farina di **frumento**

Vino bianco

Fiocchi di patate

Acqua

Succo di limone

Sale

Noce moscata in polvere

Pepe

Rosmarino in polvere

Contiene **glutine e latte**

Può contenere: **pesce, molluschi, crostacei, soia, uova, senape**

Attenzione: in quanto prodotto si utilizzano soltanto olive di prima qualità tuttavia potrebbe, nonostante l'attenzione prestata, rimanere qualche nocciolo o frammento

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali calcolati

	Per 100 g Di parte edibile
Energia	1064 kJ
	254 kcal
Grassi	13,15 g
di cui acidi grassi saturi	2,13 g
Carboidrati	23,80 g
di cui zuccheri	1,6 g
Fibre	1,4
Proteine	9,53 g
Sale	0,94 g

Descrizione Prodotto

Brand produttore

Cgm - natural frozen food

Brand commerciale

I cuociforno

Caratteristiche

Surgelato

Contiene 18/20 pezzi

Con olive verdi giganti

Denominazione di vendita

Olive ripiene all'ascolana

Salute e stile di vita

Allergeni

Glutine - contiene

Latte - contiene

Può contenere: **pesce, molluschi, crostacei, soia, uova, senape**

Conservazione e uso

Tipo di conservazione

Surgelato

Conservazione

Conservare a -18°C

Conservazione nel congelatore

****/*** (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione

** (-12°C) 1 mese

*(-6°C) 1 settimana

Nello scomparto ghiaccio 3 giorni

Nel frigorifero entro 24 ore dallo scongelamento

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero

Modalità di preparazione

In un forno ventilato o tradizionale preriscaldato a 200°C sistemare le olive ancora surgelate in una pirofila e procedere alla cottura: 10 minuti in forno ventilato, 15 minuti in forno tradizionale. Nel forno a microonde sistemare le olive ancora surgelate in una pirofila e procedi alla cottura a 900 wat per circa 2 minuti

In padella, friggere le olive in abbondante olio caldo, fino a raggiungere un colore dorato

Nella friggitrice, portare la temperatura dell'olio a 170°C e immergere le olive per 3 minuti

Confezionamento

Tipo di imballaggio

Busta

Peso

400 g e

Unità

Grammi

Bollo origine

IT 2442 CE

Raccolta differenziata imballo

Busta - PE/LD 04 - raccolta PLASTICA

Informazioni sul produttore**Indirizzo distributore**

Prodotto e confezionato da:

Cgm srl Rione Pollenza Scalo, 85 - 62010 Pollenza (MC)

Tel. 0733.201025

Sito web

www.cgmsurgelati.it

e-mail

info@cgmsurgelati.it