

“SNACK cotti e surgelati”



PEPITOS

Gustose pepite di petto di pollo panate e speziate

Peso al pz. 20 g - Pezzi per cartone 100/150 -

Peso cartone g 2500

Tempi di riattivazione: microonde 800W 1 minuto / forno 200° 13 minuti / friggitrice 5 min.



CHICKEN STICK

Teneri bastoncini di pollo alle spezie panati

Peso al pz. 17 g - Pezzi per cartone 145/155 -

Peso cartone g 2500

Tempi di riattivazione: forno 200° 8 minuti / friggitrice 190° 2 min.



MOZZARELLINE PANATE

Una croccante panatura ne esalta il sapore

Peso al pz. 15 g - Pezzi per cartone 160/180 -

Peso cartone g 2500

Tempi di riattivazione: forno 200° 6/8 minuti / friggitrice 180° 3 min.



OLIVE ALLA MARCHIGIANA

Farcite con pollo, tacchino e suino con croccante panatura

Peso al pz. 16 g - Pezzi per cartone 160/200 -

Peso cartone g 3000

Tempi di riattivazione: forno 200° 11 minuti / friggitrice 190° 3 min.



NUGGETS DI POLLO

Gustose crocchette di pollo panate

Peso al pz. 17 g - Pezzi per cartone 145/155 -

Peso cartone g 2500

Tempi di riattivazione: forno 200° 8 minuti / friggitrice 190° 2 min.



HAMBURGER DI BOVINO

Già cotto

Peso al pz. 93 g - Pezzi per cartone 30

Peso cartone g 2820

Tempi di riattivazione: microonde 800W 2 min. /forno 200° 8 minuti



COTOLETTA DI POLLO

Premium Bar (44% di petto di pollo)

Peso al pz. 97 g - Pezzi per cartone 26

Peso cartone g 2500

Tempi di riattivazione: forno 200° 11 minuti / friggitrice 190° 3 min.



ALI' BABA'

Alette di pollo speziate dal gusto leggermente piccante

Peso al pz. 70 g - Pezzi per cartone 45

Peso cartone g 3000

Tempi di riattivazione: microonde 800W 4 min. /forno 200° 12 minuti



MISTO VERDURE PASTELLATE kg 1 x 5
(tempo di cottura 5' in padella/ forno 15' temperatura
200° / friggitrice 180° 5')



ANELLI DI CIPOLLA kg 1 x 10 (tempo di
cottura forno ventilato 14' temperatura 200° / friggitrice
175° 2,30')