



EL PES COT

COTTO E SURGELATO

**PRODOTTO
ARTIGIANALE**



www.gruppopiccioli.it

info@friggitoriapiccioli.it

Via Delle Fornaci, 9 - 25049 Clusane D'Iseo (BS) - ITALIA

FILETTI DI ALICI

Ingredienti

filetto di alici 85%, panatura (pane (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di pasta madre, sale, lievito di birra), farina di riso, farina di grano tenero tipo '00', farina di mais, fiocchi di patate, paprika in polvere, sale) 15%, olio di girasole.

Modalità di preparazione

Senza scongelare EL PES COT disporre su una teglia e cuocere in forno pre riscaldato a 235°C per 5/6/7 minuti.

Conservazione

Conservare a -20°C.

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato in giornata previa cottura.



BOCCONCINI DI MERLUZZO

Ingredienti

Merluzzo 85%, panatura (pane (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di pasta madre, sale, lievito di birra), farina di riso, farina di grano tenero tipo '00', farina di mais, fiocchi di patate, paprika in polvere, sale) 15%, olio di girasole.

Modalità di preparazione

Senza scongelare EL PES COT disporre su una teglia e cuocere in forno pre riscaldato a 235°C per 5/6/7 minuti.

Conservazione

Conservare a -20°C.

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato in giornata previa cottura.



ANELLI DI TOTANO TENERISSIMI

Ingredienti

Anelli di totano 85%, panatura (pane (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di pasta madre, sale, lievito di birra), farina di riso, farina di grano tenero tipo '00', farina di mais, fiocchi di patate, paprika in polvere, sale) 15%, olio di girasole.

Modalità di preparazione

Senza scongelare EL PES COT disporre su una teglia e cuocere in forno pre riscaldato a 235°C per 5/6/7 minuti.

Conservazione

Conservare a -20°C.

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato in giornata previa cottura.



GAMBERI SGUSCIATI

Ingredienti

Gamberi sgusciati 85%, panatura (pane (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di pasta madre, sale, lievito di birra), farina di riso, farina di grano tenero tipo '00', farina di mais, fiocchi di patate, paprika in polvere, sale) 15%, olio di girasole.

Modalità di preparazione

Senza scongelare EL PES COT disporre su una teglia e cuocere in forno pre riscaldato a 235°C per 5/6/7 minuti.

Conservazione

Conservare a -20°C.

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato in giornata previa cottura.



FILETTI DI TILAPIA

Ingredienti

Filetto di tilapia 85%, panatura (pane (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di pasta madre, sale, lievito di birra), farina di riso, farina di grano tenero tipo '00', farina di mais, fiocchi di patate, paprika in polvere, sale) 15%, olio di girasole.

Modalità di preparazione

Senza scongelare EL PES COT disporre su una teglia e cuocere in forno pre riscaldato a 235°C per 5/6/7 minuti.

Conservazione

Conservare a -20°C.

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato in giornata previa cottura.



ANELLI DI TOTANO AI FERRI

Ingredienti

Anelli di totano 85%, panatura (pane (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di pasta madre, sale, lievito di birra), farina di riso, farina di grano tenero tipo '00', farina di mais, fiocchi di patate, paprika in polvere, sale) 15%, olio di girasole.

Modalità di preparazione

Senza scongelare EL PES COT disporre su una teglia e cuocere in forno pre riscaldato a 235°C per 5/6/7 minuti.

Conservazione

Conservare a -20°C.

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato in giornata previa cottura.



PESCIOLINO

Ingredienti

Pesciolino 85%, panatura (pane (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di pasta madre, sale, lievito di birra), farina di riso, farina di grano tenero tipo '00', farina di mais, fiocchi di patate, paprika in polvere, sale) 15%, olio di girasole.

Modalità di preparazione

Senza scongelare EL PES COT disporre su una teglia e cuocere in forno pre riscaldato a 235°C per 5/6/7 minuti.

Conservazione

Conservare a -20°C.

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato in giornata previa cottura.

