






Fiori di Zucca pastellati farciti con Mozzarella e Alici



Prodotto espressione della tipicità culinaria romana, i fiori di zucca pastellati sono freschi fiori di zuccina farciti con un gustoso ripieno di mozzarella e alici, ricoperti da una fragrante pastella e prefritti. Il suo maggiore utilizzo è nella ristorazione con la possibilità di poter servire questo prodotto stagionale durante tutto l'arco dell'anno. Ottimo come antipasto, nei buffet e come secondo in una porzione un po' più ricca.

Peso di 1 pezzo circa 50g – Un kg contiene n°20 pezzi circa.

Tipo di cottura:

		
	8/10'	200°C
	4/5'	170°C
	5/6'	olio ben caldo

Informazioni Nutrizionali:

Tabella nutrizionale per 100g di parte edibile:

PROTEINE	7,5
LIPIDI	16
CARBOIDRATI	26,5
KCAL	268
KJ	1121

Confezionamenti, imballi e pallettizzazione:

Tipo confezione	Busta 500g	Busta 2000g
Pezzi per cartone	8	2
Cartoni x strato	16	16
Strati per epal	6	6
Cartoni per epal	96	96