





Preparati in polvere

In un attimo, i piatti della tradizione "appaiono" come per incanto, subito pronti da servire. E sono gustosi, pratici, genuini. La soluzione perfetta per avere sempre a disposizione la massima varietà di proposte, servono ad insaporire, creare basi per divertenti stuzzichini e guarnire ogni vostra portata.



Preparati in polvere



Preparato per polenta istantanea

Dalle sue umili origini quale piatto povero nel mondo contadino, la polenta ha conquistato posto in tutte le cucine internazionali dove è oggetto delle più svariate interpretazioni. Ve la proponiamo in versione istantanea. Otterrete una polenta soda e rovesciandola in un colpo solo sul tagliere o su un piatto di portata manterrà una forma compatta.

Potete servirla con tutti i tipi di ragù, con i formaggi, con olio, burro ed a fette fritte e grigliate.



CODICE	DG608
Formato	sacchetto 0,5 kg
Peso netto	0,50 kg
Imballo	18 sacchetti
Strati per pallet	5
Colli per pallet	55
Fan	8033011104926

RESA
MEDIA



10 porzioni



Zafferano

Pianta erbacea perenne, della famiglia delle iridacee, con fiori viola, dai cui stimmi si ricava lo zafferano. Servono 80 kg di fiori per ottenere 80 gr. di zafferano in polvere commercializzabile. Trova impiego in cucina come aromatizzante, ideale per risotti e paella.



CODICE	DG808
Formato	bustine 0,125 g
Peso netto	0,125 g
Imballo	100 bustine
Strati per pallet	5
Colli per pallet	60
Fan	8033011100683





Preparato per purè di patate

Preparato per purè di patate gustoso, soffice, leggero e genuino. Ottimo come antipasto, utile per rendere più gustose minestre e zuppe, ideale come contorno per secondi piatti a base di carne o pesce. Si può aggiungere ad impasti per polpettoni o polpette di carne o verdure per rendere il tutto più morbido e gustoso.

Aggiungere 1 kg del nostro preparato a tre litri di acqua e tre litri di latte portati ad ebollizione. Aggiungere poi sale, burro e formaggio a piacere, rifinendo il tutto con un pizzico di noce moscata.



Preparato per crocchette di patate

Preparato per crocchette in polvere composto da fiocchi di patate macinati, uova e sale. Alta la resa e la qualità del prodotto, facile la preparazione, stemperare 100 gr. di preparato in 280 ml di acqua fredda fino ad ottenere un impasto omogeneo. Fare riposare l'impasto per 5 minuti circa e poi procedere alla lavorazione.



CODICE	DG804	DG805
Formato	sacchetto 1 kg	sacco 5 kg
Peso netto	1 kg	5 kg
Imballo	20 sacchetti	2 sacchi
Strati per pallet	4	8
Colli per pallet	20	56
Fan	8033011101819	8033011101208

RESA
MEDIA



circa 30 porzioni



circa 150 porzioni



CODICE	DG803
Formato	sacchetto 1 kg
Peso netto	1000 g
Imballo	12 sacchetti
Strati per pallet	5
Colli per pallet	30
Fan	8033011101802

RESA
MEDIA



circa 35 porzioni

