



marepiù®

ARROSTICINI DI MERLUZZO

NORDICO GRATINATI CON BASILICO, TIMO E POMODORINI

PESO/PZ. (ca)	32 g
SPIEDO	21 cm
PARTE CARNE	11 cm
LARGHEZZA	1,5 cm



RICETTE ESEMPIO PER CATEGORIA DI SERVIZIO

GASTRONOMIA Arrosticini di merluzzo nordico con patate sfogliate e salsa rosa	TRATTORIA Arrosticini di merluzzo nordico con spinaci saltati e burro salato	RISTORANTE Arrosticini di merluzzo nordico con panzanella e basilico	PESCHERIA Frittura mista e arrosticini di merluzzo nordico	CHIOSCHI Arrosticini di merluzzo nordico con insalata di frutta fresca e secca
PANINOTECA Arrosticini di merluzzo nordico e patate fritte	BIRRERIA Arrosticini di merluzzo nordico e salsa bbq	LUNCH CAFÉ Arrosticini di merluzzo nordico con insalata russa	CATERING Arrosticini di merluzzo nordico fritti con insalata centrifugata	SALA BANCHETTI Arrosticini di merluzzo nordico e coppo di verdure fritte
KEBAB Arrosticini di merluzzo nordico con insalata di patate e prezzemolo e cipolla fresca				

marepiù
azienda certificata
BRC e IFS



STRUMENTI DI COTTURA IDEALE

PADELLA

Cuocere in padella antiaderente preriscaldata a fuoco medio per 12 minuti circa, aggiungere un filo d'olio e girare di tanto in tanto.

FRIGGITRICE

Cuocere in olio a temperatura 160°C per 3 minuti circa.

FORNO

Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 14 minuti circa, girare a metà cottura.

FRY TOP

Cuocere su fry top preriscaldato a 180°C per 12 minuti circa, girare di tanto in tanto.

NB: IL PRODOTTO NON VA DECONGELATO. LE TEMPISTICHE AUMENTANO LEGGERMENTE IN BASE AL NUMERO DI PEZZI IN COTTURA.

Mare Più S.r.l. ~ via Arno, 7 ~ 63824 Altidona [FM] Italy ~ T +39 0734 931254 ~ info@marepiusrl.com ~ p.iva 01562210441 ~ www.marepiusrl.com

CHIOSCHI
ARROSTICINI DI MERLUZZO NORDICO
CON INSALATA DI FRUTTA FRESCA E SECCA



RISTORANTE
ARROSTICINI DI MERLUZZO NORDICO
CON PANZANELLA E BASILICO



PANINOTECA
ARROSTICINI DI MERLUZZO
NORDICO E PATATE FRITTE

