



# marepiù<sup>®</sup>

## ARROSTICINI DI SALMONE GRATINATI CON ZENZERO E CORNFLAKES

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



### RICETTE ESEMPIO PER CATEGORIA DI SERVIZIO

<b>GASTRONOMIA</b> Arrosticini di salmone e verdure gratinate	<b>TRATTORIA</b> Arrosticini di salmone con fagioli e salsa piccante	<b>RISTORANTE</b> Arrosticini di salmone con crudité di carote e spuma di avocado	<b>PESCHERIA</b> Arrosticini di salmone e salsa tonnata	<b>CHIOSCHI</b> Arrosticini di salmone fritti e guacamole
<b>PANINOTECA</b> Arrosticini di salmone con salsa al lime	<b>BIRRERIA</b> Arrosticini di salmone e birra scura	<b>LUNCH CAFÉ</b> Arrosticini di salmone con insalatona mista	<b>CATERING</b> Arrosticini di salmone e alici fritte con salsa chimichurri	<b>SALA BANCHETTI</b> Arrosticini di salmone con arrosto misto

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 preriscaldata a 180°C per 14 minuti circa, girare a metà cottura.

#### FRY TOP

Cuocere su fry top preriscaldata 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](http://www.marepiusrl.com)

**RISTORANTE**  
ARROSTICINI DI SALMONE CON CRUDITE  
DI CAROTE E SPUMA DI AVOCADO



**TRATTORIA**  
ARROSTICINI DI SALMONE  
CON FAGIOLI E SALSA PICCANTE



**PANINOTECA**  
ARROSTICINI DI SALMONE  
CON SALSA AL LIME

