

POLPETTE DI POLLO E SPECK



CODICE	95890
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
PESO	600 g (10 pezzi da 60 g)

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Polpette con sfilacci di pollo e speck

DESCRIZIONE	Polpette con sfilacci di pollo e speck fritte in olio
ASPETTO	La panatura è leggera e croccante
SAPORE	Leggermente sapide e molto morbide al palato. Speck e pollo sono un'abbinata vincente che permette di accontentare tutti, grandi e bambini
PRODUTTORE	Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Alla Gastronomia Marcolin si producono grandi classici della tradizione ma con un pizzico di innovazione per garantire una qualità e un servizio eccellenti. Fondata da papà Francesco, oggi l'azienda è gestita dai figli Chiara, Stefano e Andrea Marcolin, che portano avanti l'attività di famiglia con passione e dedizione costante
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Consigliamo di rigenerarle in forno a 200° C per circa 5 minuti in modo da esaltare la croccantezza (esterna) del prodotto e la sua morbidezza (interna)

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.