



raccolte e grigliate

ZUCCHINE PER HO.RE.CA.



MATERIA PRIMA

Zucchine di origine Italia da coltura protetta e filiera controllata.

PROCESSO PRODUTTIVO

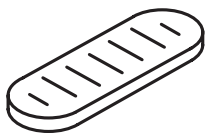
Lavaggio, cernita, depicciolatura, taglio, cottura, cernita, surgelazione, confezionamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:
giallo-verde con segni di grigliatura

ODORE:
gradevole, tipico del prodotto

GUSTO:
dolce, caratteristico del prodotto



ZUCCHINE FETTE GRIGLIATE E SURGELATE

UTILIZZO

A discrezione del cuoco

PACKAGING

Cartone 5 x 1 Kg

PALLET

Epal 80x120

PALLETIZZAZIONE

10sx8crt kg 400

CODICE

30030001SGRI04065902



PREPARAZIONE

.....



IN FORNO

Preriscaldare il forno a 180°C, disporre le zucchine in un unico strato, infornare per 7-8 minuti.



IN PADELLA

In una padella antiaderente con un cucchiaino di olio disporre le zucchine in un unico strato e cuocere per 5-6 minuti a fuoco medio, rigirare almeno una volta.



IN MICROONDE

Infornare per 3-4 minuti circa a 600 W. Verificare sempre il grado di cottura.

APO
SCALIGERA

Apo Scaligera soc. coop.

via Ronchesana, 34 - Località Ponte Rosso - Santa Maria di Zevio (VR)

SEDE PRODUTTIVA: via Dosso, 61 - Cerea (VR)

+39 045 6068311 | www.diva.aposcaligera.it

diva
L'ORTO & LA FRUTTA