



ARANCINA ROSSA



Abbonebbonè

DOLCE E SALATO

ARANCINA ROSSA



DA FRIGGERE

Cod. art. 24

Cod. EAN 879271

GIÀ FRITTO

Cod. art. 275

Cod. EAN 498867

PESO

220G CIRCA

IMBALLO

CARTONI DA 30 - 50 - 70 Pz



INGREDIENTI: riso cotto 72% (acqua, riso, burro (prodotto a base di **latte**), doppio concentrato di pomodoro, cipolla, sale, **sedano**, carote, olio e.v.o, dado (sale iodato, grasso vegetale, saltatore di sapidità: glutammato monosodico, 5 guanilato disodico e 5 inosinato disodico, estratto per brodo con **soia**, aromi, prezzemolo, estratto di carne), pepe nero), ragù (preparato misto di carne (carne bovina, carne suina, destrosio, saccarosio, aromi, sale, antiosse300), piselli surgelati, doppio conc. di pomodoro, cipolla, **sedano**, carote, olio e.v.o. farina di **grano** tipo 00, zucchero, sale), pane grattugiato (semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero tipo 00, acqua, lievito naturale, sale), formaggio (**latte** pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici), pastella (farina di **grano** tenero tipo 00, acqua).

CONSERVAZIONE: -18°C

USI:

Da friggere: scongelare a + 4°C, e consumare entro le 48 ore. Immergere totalmente il prodotto: da scongelato in olio di semi a 170°C per 7 minuti, da congelato in olio di semi a 150°C per almeno 17 minuti.

Fritte : scongelare a + 4°C e consumare entro le 48 ore. immergere totalmente il prodotto: in olio di semi a 170°C per 3 minuti o in forno per 26 minuti a 160°C. da congelato, immergere totalmente il prodotto in olio di semi a 145°/150°C per 18 minuti o in forno per 26 minuti a 160°C. *Si sconsiglia il microonde.*

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Energia	Kcal 223, kj 932
grassi	12,8 g
di cui acidi grassi saturi	3,5 g
carboidrati	20,7 g
di cui zuccheri	1,6 g
fibre	1,2 g
proteine	5,6 g
sale	1,6 g

Puo' contenere tracce di: **glutine, uova, soia, pesce, crostacei e molluschi, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo.**

Stella Maris srl

Zona Artigianale 3° Strada 97100 Ragusa tel +39 0932 667391 + 39 339 8785735 www.abbonebbone.com - info@abbonebbone.com