





## ORECCHIETTE ORTO E MARE 1 X6 KG

**Grand Chef Sottozero**  
**ORECCHIETTE ORTO E MARE CONGELATE**  
**1 Kg**

**Ingredienti:** ORECCHIETTE DRY (100% DURI), POMODORI A CUBETTI (15%), GAMBERO RICCIATO (10%), BACCALÀ (10%), CAROTINA (10%), ZUCCHINE (10%), CIPOLLA (10%), CILIEGIA (10%), CUCCHINE (10%), CURETTO (10%), OLIO DI SEMI DI GIRENOLE (10%), SALE (10%), PEPE (10%), CIPOLLA (10%), CILIEGIA (10%), CUCCHINE (10%), CURETTO (10%).

**Modalità d'uso:** in tegame capiente aggiungere il preparato ancora congelato e lasciare cuocere per circa 12/15 minuti a fuoco moderato avendo l'accortezza di coprire il tegame con un coperchio e rimescolate di tanto in tanto. Aggiustate di sale e a piacere di pepe, peperoncino o spezie. Se il preparato rimane troppo asciutto versatevi un po' d'acqua calda o brodo vegetale.

**ALLERGENI:** CEREALI, MOLLUSCHI, CRUSTACEI SOLITI, SEMOLA.

**CONFEZIONATO IL 27/09/2016 DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL 27/09/2018**

**CONGELATO IL 27/09/2016**

**COUL. FIBR. (D.L. 11/2011) ET. CC. I.S. 102/111 CART. N° 2**

**Produttore:** SOTTOZERO S.p.A. - Via Nizza 62r - 17100 Savona - Italia

Modo d'uso: in un tegame capiente versare un po' d'olio e cipolla o scalogno finemente tritato, lasciatelo dorare. Quindi aggiungete il preparato ancora congelato e lasciare cuocere per circa 12/15 minuti a fuoco moderato avendo l'accortezza di coprire il tegame con un coperchio e rimescolate di tanto in tanto. Aggiustate di sale e a piacere di pepe, peperoncino o spezie. Se il preparato rimane troppo asciutto versatevi un po' d'acqua calda o brodo vegetale.