

# Calabacín frito

## IQF

### INGREDIENTES

Calabacín fresco y aceite.

### ALÉRGENOS

No.

### DESCRIPCIÓN

Calabacín frito y congelado. Frito e individualmente congelado después de freír. El producto debe ser cocinado antes del consumo. Tacto aceitoso.

### EMBALAJE



· Bolsa Industrial: 10Kg.

### POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

En cubos de 12 y 20 mm. Capacidad de proveer receta a la carta.

### APLICACIONES

Ideal para guisos, salsas para pastas, asados, quiche, salsas, frituras de verduras, pisto, tortilla, guarniciones.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento congelado. 24 meses de vida útil. Una vez abierto, mantener ultracongelada.

### VENTAJAS

- Proporciona mayor consistencia y sabor.
- Precios anuales estables.
- Menor riesgo microbiológico.
- Producto cocinado. Merma mínima.