

## POLPETTE DI VERDURE



|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>CODICE</b>                   | 95891                           |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Italia, Veneto                  |
| <b>PESO</b>                     | 600 g (10 pezzi per 60 g l'una) |

Polpette di verdure realizzate artigianalmente dalla Gastronomia Marcolin

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Polpette vegetariane cotte in forno realizzate con verdure da fresco: cipolle, carote, patate, melanzane, zucchine assieme a grana Padano e ricotta vaccina |
| <b>ASPETTO</b>                  | Dorate; hanno una forma leggermente schiacciata e irregolare dovuta alla formatura manuale e una consistenza morbida  |
| <b>SAPORE</b>                   | Delicate e per nulla asciutte, con una leggera crosticina esterna   |
| <b>PRODUTTORE</b>               | Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)   |
| <b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>       | Alla Gastronomia Marcolin si producono grandi classici della tradizione ma con un pizzico di innovazione per garantire una qualità e un servizio eccellenti |
| <b>CURIOSITÀ</b>                | Le polpette in Veneto sono l'accompagnamento all'aperitivo per eccellenza: ne esistono per tutti i gusti!   |
| <b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | Per la rigenerazione del prodotto consigliamo l'utilizzo di un forno tradizionale e non del microonde   |

© 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.