

## ОВОЩНАЯ СМЕСЬ "АНЖУЙСКАЯ" 2500 г Франция



### Описание

Овощи 85% (зеленая фасоль, капуста романеско, морковь оранжевая и желтая), вода, сливки, подсолнечное масло, ароматные травы, соль, натуральный ароматизатор (молоко), чеснок, модифицированный кукурузный крахмал, загустители: кантановая камедь, гуаровая камедь, каррагинаны. Возможны следы сельдерея, пшеницы, горчицы, сои.

### Характеристики

1. В сотейнике готовить без добавления масла 7 минут - незамороженный продукт, 3 минуты - размороженный до  $t 3^{\circ}\text{C}$  продукт.
2. В пароконвектомате готовить в закрытой гостроемкости при  $t 160^{\circ}\text{C}$  20 минут - незамороженный продукт, 10 минут - размороженный до  $t 3^{\circ}\text{C}$  продукт.