



# Baccalà alla Vicentina



SKU	300106001
	2,5 kg - peso fisso / <i>fixed weight</i>
	9 porzioni / <i>9 portions</i>
	Tipo di portata: Secondo Piatto <i>Meal type: Second Course</i>
	Shelf life: 18 mesi / <i>18 months</i> Freezer Temp. -18°C

	Preparata a mano dallo chef Ingredienti di altissima qualità Senza conservanti, coloranti né additivi
--	---

	Handmade by Italian chefs Highest quality ingredients Preservatives-free, additives-free
---	--

## Informazioni sul prodotto

Selezione di stoccafisso Westre Magro, la qualità più pregiata, con essiccazione di oltre 3 mesi nelle Isole Lofoten in Norvegia  
Dopo 3 giorni di ammollo viene spinato a mano dal nostro chef  
Cottura lenta di >2.5 ore secondo il metodo classico  
Con latte intero fresco km0  
Con grana Trentingrana DOP  
Vaschetta in alluminio 100% riciclabile con pellicola pelabile

## Product information

Selection of Western Magro stockfish, of highest quality, with 3-month drying in Lofoten islands in Norway  
After 3 days of soaking, it is plucked by our Chef  
Slow cooking of over 2.5 hours according to traditional recipe  
With fresh whole milk, low food mile  
With Trentingrana DPO  
100% recyclable aluminum tray with easy-to-peel film lid

## Modalità di cottura



Non adatto a cottura in microonde



Togliere la pellicola, coprire con carta stagnola  
20 min a 180°C in forno ventilato

## Cooking instruction



Not suitable for microwaves



Remove film lid and cover with aluminum foil  
Preheat oven. Fan: 20 min at 180°C



## Certificato Industria 4.0

Tracciabilità su tutta la filiera e monitoraggio da remoto 24/24h dell'ambiente di produzione




## Certified Industry 4.0


Traceability throughout the chain and 24/7 remote monitoring of the production environment

# Baccalà alla Vicentina monoporzione



SKU	300106004
	300 gr - peso fisso / <i>fixed weight</i>
	1 porzione / 1 portion
	Tipo di portata: Secondo Piatto <i>Meal type: Second Course</i>
	Shelf life: 18 mesi / <i>18 months</i> Freezer Tempt. -18°C

	Preparata a mano dallo chef Ingredienti di altissima qualità Senza conservanti, coloranti né additivi
--	---

	Handmade by Italian chefs Highest quality ingredients Preservatives-free, additives-free
---	--


## Informazioni sul prodotto

Selezione di stoccafisso Westre Magro, la qualità più pregiata, con essiccazione di oltre 3 mesi nelle Isole Lofoten in Norvegia  
Dopo 3 giorni di ammollo viene spinato a mano dal nostro chef  
Cottura lenta di >2.5 ore secondo il metodo classico  
Con latte intero fresco km0  
Con grana Trentingrana DOP  
Vaschetta in plastica riciclabile con pellicola pelabile


## Product information


Selection of Western Magro stockfish, of highest quality, with 3-month drying in Lofoten islands in Norway  
After 3 days of soaking, it is plucked by our Chef  
Slow cooking of over 2.5 hours according to traditional recipe  
With fresh whole milk, low food mile  
With Trentingrana DPO  
Recyclable plastic tray with easy-to-peel film lid


## Modalità di cottura

 Bucherellare la pellicola  
In microonde: 5-6 min a potenza media

## Cooking instruction





 Pierce film lid  
Microwave for 5-6 min at medium heat


 **Certificato Industria 4.0**  
Tracciabilità su tutta la filiera e monitoraggio da remoto 24/24h dell'ambiente di produzione


 **Certified Industry 4.0**  
Traceability throughout the chain and 24/7 remote monitoring of the production environment

# Baccalà alla Vicentina fresco



SKU	300106002
	1 kg - peso variabile 1 kg fixed weight
	5 porzione / 5 portion
	Tipo di portata: Secondo Piatto Meal type: Second Course
	Shelf life: 30 giorni / 30 days Refr. Tempt. 0°/ 4°C

	Preparata a mano dallo chef Ingredienti di altissima qualità Senza conservanti, coloranti né additivi
--	---

	Handmade by Italian chefs Highest quality ingredients Preservatives-free, additives-free
---	--


## Informazioni sul prodotto

Selezione di stoccafisso Westre Magro, la qualità più pregiata, con essiccazione di oltre 3 mesi nelle Isole Lofoten in Norvegia  
Dopo 3 giorni di ammollo viene spinato a mano dal nostro chef  
Cottura lenta di >2.5 ore secondo il metodo classico  
Con latte intero fresco km0  
Con grana Trentingrana DOP  
Vaschetta in plastica riciclabile con pellicola pelabile


## Product information


Selection of Western Magro stockfish, of highest quality, with 3-month drying in Lofoten islands in Norway  
After 3 days of soaking, it is plucked by our Chef  
Slow cooking of over 2.5 hours according to traditional recipe  
With fresh whole milk, low food mile  
With Trentingrana DPO  
Recyclable plastic tray with easy-to-peel film lid


## Modalità di cottura

 Bucherellare la pellicola  
In microonde: 5-6 min a potenza media

## Cooking instruction

 Pierce film lid  
Microwave for 5-6 min at medium heat

 **Certificato Industria 4.0**  
Tracciabilità su tutta la filiera e monitoraggio da remoto 24/24h dell'ambiente di produzione

 **Certified Industry 4.0**  
Traceability throughout the chain and 24/7 remote monitoring of the production environment