

Baccalà mantecato



SKU	300107001
	1 kg - peso variabile 1 kg variable weight
	10 porzione / 10 portions
	Tipo di portata: Secondo Piatto - Antipasto / Meal type: Second Course - Appetizer
	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
Mantecato secondo la tradizione Veneta
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
Creamed as Venetian tradition
Recyclable plastic tray with easy-to-peel film lid

Modalità di cottura



Tirare fuori dal frigorifero per portare a temperatura ambiente
Pronto al consumo

Cooking instruction



Remove from the refrigerator and leave it to room temperature
Ready to consume



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 mantecato monoporzione



SKU	300107002
	300 gr - peso fisso / <i>fixed weight</i>
	4 porzioni / 4 portions
	Tipo di portata: Secondo Piatto - Antipasto / <i>Meal type: Second Course - Appetizer</i>
	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
Mantecato secondo la tradizione Veneta
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
Creamed as Venetian tradition
Recyclable plastic tray with easy-to-peel film lid

Modalità di cottura



Tirare fuori dal frigorifero per portare a temperatura ambiente
Pronto al consumo

Cooking instruction



Remove from the refrigerator and leave it to room temperature
Ready to consume



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