

Possono essere utilizzati **senza essere scongelati** e senza ulteriore preparazione

## PESCE IMPANATO PRECOTTO

È sufficiente scongelare il pesce

5 tipi di pesce panato precotto: passera di mare, limanda, merluzzo, aringa panata con farina di segale e bocconcini di pollack d'Alaska

Il pesce precotto viene cucinato a una temperatura interna di 72 °C, così è **sufficiente scongelarlo prima dell'uso.**

- Il **pesce può essere utilizzato anche senza essere scongelato e senza ulteriore preparazione**
- È un piatto semplice e veloce da servire
- Il pesce precotto **può essere scaldato anche senza essere scongelato:** squisito in forno a 230 °C per 9 min.



# I vantaggi del pesce precotto!

Royal Greenland  
FIT FOR  
FOODSERVICE  
&  
GASTRO

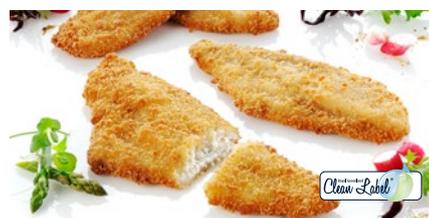
- Il pesce viene cucinato a 72 °C, pertanto non è necessario cuocerlo
- Veloce: può essere utilizzato direttamente nella sua vaschetta
- Può essere consumato freddo
- I filetti sono ideali per le tartine
- Naturalmente il pesce pronto può anche essere preparato / scaldato senza essere scongelato: è squisito in forno a 230 °C per 9 minuti.



**Filetto di aringa**, impanato con farina di segale, **panato** (80% pesce)  
Peso: 80-125 g, 5 kg  
Cod. prod.: 153 639 010



**Filetto di passera di mare**, impanato, **panato** (60% pesce)  
Peso: 70-100 g, 5 kg  
Cod. prod.: 152 709 500



**Filetto di limanda**, impanato, **panato** (54% pesce)  
Peso: 70-100 g, 5 kg  
Cod. prod.: 152 709 600



Il pesce precotto viene cucinato a una **temperatura interna di 72°C**, così è **sufficiente scongelarlo prima dell'uso**.



**Bocconcini di pollack d'Alaska**, pastellati, **precotti** (80% pesce)  
Peso: 16-26 g, 2 x 2.500 g  
Cod. prod.: 154 054 102



**NOVITÀ!**

**Porzioni di filetti di merluzzo**, leggermente **panati** i con limone/prezzemolo, (80% pesce)  
Peso: 50-70 g, 2 x 2,5 kg  
Cod. prod.: 153 519 035