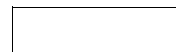




### Scheda Tecnica Prodotto

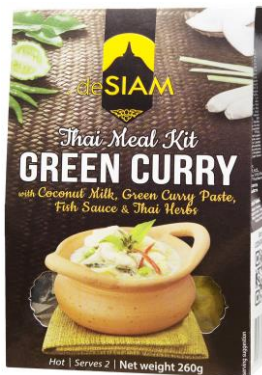
Prodotto	<b>GREEN CURRY KIT</b>	Marca	<b>deSIAM</b>
Codice articolo	<b>DES072</b>		
Provenienza	<b>Thailandia</b>		



Ingredienti	Latte di cocco 180 ml (Estratto di noce di cocco, acqua, antiossidante: acido citrico), Pasta di curry verde 70g [ peperoncino verde 29,2%, aglio, citronella, scalogno, radice di galanga, olio di soia, sale, foglie di coriandolo, semi di coriandolo zucchero, scorza di makrut lime, pasta di gamberetti (gamberetti, sale), radici di coriandolo, semi di cumino, curcuma, regolatore di acidità: acido citrico], 10ml salsa a base di pesce [Estratto di acciughe (acciughe, acqua) 70%, sale, zucchero], peperoncino rosso 1 g, basilico in foglie 1 g.
-------------	---

Tabella nutrizionale	Valore energetico per 100g. <b>634 KJ/151 Kcal</b>	Proteine	<b>2,4 g.</b>	Carboidrati	<b>7,0 g.</b>	di cui zuccheri	<b>1,8 g.</b>
		Grassi	<b>12,6 g.</b>	di cui Acidi grassi saturi	<b>8,3 g.</b>	Sale	<b>1,5 g.</b>

Confezionamento imballo	<b>Cartone</b>	
Unità di misura	<b>260 g.</b>	
Confezionamento prodotto	<b>Cartone</b>	
Durata del prodotto tecnica	<b>12 mesi</b>	
Pezzi per collo	<b>6</b>	
Misure dell'imballo in cm	<b>la.12 x h. 19,5 x p.27,00</b>	
Peso Lordo in kg.	<b>2</b>	
Codice ITF (imballo)	<b>8858960302007</b>	
Composizione europallet (120x80 cm; H.14,5; kg.22)	Cartoni per pallet	<b>135</b>
	Piani per pallet	<b>5</b>
	Cartoni a strato	<b>27</b>
Prezzo listino		
Aliquota IVA	<b>10</b>	



Misura prodotto in cm.
<b>la.11,5x h. 18,5 x p.4,00</b>

Codice EAN prodotto
<b>8858960301994</b>

tipologia etnica
<b>Thailandia</b>

#### Note

Se graditi, ingredienti da aggiungere: 250 g. di petto di pollo; 200 g. di verdura.

Suggerimenti di preparazione:

- 1) Scaldare un cucchiaio di olio vegetale in una padella finché non diventa ben caldo; aggiungere il contenuto della busta "green curry paste". Soffriggere mescolando finché non si comincia a percepire l'aroma ed aggiungere un cucchiaio di latte di cocco.
- 2) aggiungere 250 g. di petto di pollo a dadini. Continuare a mescolare per amalgamare la carne con il condimento.
- 3) aggiungere il restante latte di cocco e 100 ml. di acqua.
- 4) portare ad ebollizione ed aggiungere 200 g. di verdura tagliata a dadini (melanzane, mais dolce, pomodorini o zucca).  
 Aggiungere mescolando la bustina di "fish sauce" e la bustina di "Thai herbs".  
 Aggiungere un cucchiaio di zucchero e cuocere a fuoco lento sino a fine cottura.  
 servire con riso, al vapore o lessato, "white jasmine"  
 contiene 2 porzioni - piccante

Da consumarsi entro: vedi confezione.

Conservare in luogo fresco ed asciutto; una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro una settimana  
 Disponibile un filmato di dimostrazione della preparazione del piatto utilizzando il Q-code sulla confezione.

**OSCAR 78 Srl**

Via Antonio Pacinotti, 10 - 00015 Monterotondo Scalo Roma tl. 06 66541765 fax 06 66541767

Email: [info@oscar78.com](mailto:info@oscar78.com)

[www.oscar78.com](http://www.oscar78.com)