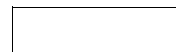




Scheda Tecnica Prodotto

Prodotto	YELLOW CURRY KIT	Marca	deSIAM
Codice articolo	DES088		
Provenienza	Thailandia		



Ingredienti	<p>Latte di cocco 180 ml (Estratto di noce di cocco, acqua, antiossidante: acido citrico), Pasta di curry giallo 70g [olio di soia, scalogno, polvere di curry giallo (curcuma, senape, cumino, coriandolo, farina di frumento, spezie) 15,7 %, aglio, citronella 9,8%, peperoncino rosso 8,6%, sale, zucchero, radice di galanga 2,7%, semi di coriandolo, ginger, pasta di gamberetti (gamberetti, sale),</p> <p>scorza di makrut lime, pepe, regolatore di acidità: acido citrico. 10ml salsa a base di pesce [Estratto di acciughe (acciughe, acqua) 70%, sale, zucchero], 1g. di foglie di makrut lime, basilico in foglie 1 g.</p>
-------------	--

Tabella nutrizionale	Valore energetico per 100g.	764 KJ/163 Kcal	Proteine	2,6 g.	Carboidrati	7,4 g.	di cui zuccheri	2,0 g.
			Grassi	15,7 g.	di cui Acidi grassi saturi	8,8 g.	Sale	1,8 g.

Confezionamento imballo	Cartone	
Unità di misura	260 g.	
Confezionamento prodotto	Cartone	
Durata del prodotto tecnica	12 mesi	
Pezzi per collo	6	
Misure dell'imballo in cm	la.12 x h. 19,5 x p.27,00	
Peso Lordo in kg.	2	
Codice ITF (imballo)	8858960302946	
Composizione europallet (120x80 cm; H.14,5; kg.22)	Cartoni per pallet	135
	Piani per pallet	5
	Cartoni a strato	27
Prezzo listino		
Aliquota IVA	10	



Misura prodotto in cm.
la.11,5x h. 18,5 x p.4,00

Codice EAN prodotto
8858960302939

tipologia etnica
Thailandia

Note

Se graditi, ingredienti da aggiungere: 8 gamberetti; 200 g. di verdura.

Suggerimenti di preparazione:

- 1) Scaldare un cucchiaino di olio vegetale in una padella finché non diventa ben caldo; aggiungere il contenuto della busta "yellow curry paste". Soffriggere mescolando fintanto che non si comincia a percepire l'aroma.
- 2) aggiungere il latte di cocco e 100 ml. di acqua.
- 3) mondare ed aggiungere 200 g. di verdura tagliata a dadini (cipolle, pomodorini o patate).
- 4) aggiungere 8 gamberi senza testa o 200 g. di petto di pollo tagliato a dadini.

Portare ad ebollizione sino a cottura completa.

Aggiungere mescolando la bustina di "fish sauce" e la bustina di "Thai herbs".

Aggiungere un cucchiaino di zucchero e cuocere a fuoco lento sino a fine cottura.

servire con riso, al vapore o lessato, "white jasmine"

contiene 2 porzioni - non piccante

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

www.oscar78.com