



Porzioni precise, ogni volta

Sous vide

PESCE IN SALSA

Veloce e delizioso



Cottura delicata sous vide

Sous vide è conosciuto come **un delicato metodo** di cottura in cui il **prodotto è cotto lentamente** nel suo stesso sugo. Questo avviene anche nel caso della nuova linea **Sous vide** di Royal Greenland.

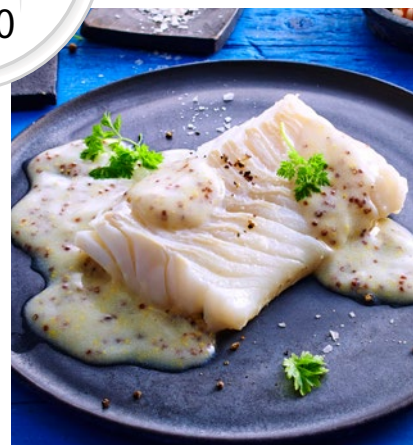
I prodotti sono **completamente cotti** nella busta e **sottoposti a congelamento rapido**. Pertanto la preparazione è semplice perché richiede solo un veloce riscaldamento nel **forno a microonde, a bagnomaria** o in **forno a vapore**.

Ogni busta sous vide contiene un trancio di **pesce di alta qualità** in una **deliziosa salsa**.

Una volta scaldato il contenuto è **pronto da servire** così com'è o con un tocco personale di erbe fresche o una spruzzata di pepe tritato per un tocco personale.

- **Nessuno spreco di cibo** - una busta, una porzione
- Completamente cotto - **nessun rischio per la salute**
- Facile sporzionamento
- **24 porzioni** per scatola
- Può essere preparato da surgelato
- **Facile** da usare - niente disordine
- **Gustoso e delizioso**

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**



NEWS!



Preparazione:

Scongelato:

- Microonde 1800 W: 40 secondi
- Bagnomaria 90 °C: 10-12 minuti
- Al vapore 99 °C: 10-12 minuti

Da congelato:

- Bagnomaria 90 °C: 16-18 minuti
- Al vapore 99 °C: 16-18 minuti

Filetto di halibut in salsa di peperoncini dolci

65% pesce
peso: 230 g per porzione



Involtini di filetto di platessa con marinatura alle erbe

79% pesce
peso: 160 g per porzione



Involtini di filetto di platessa in salsa di mostarda

60% pesce
peso: 210 g per porzione



Filetto di merluzzo con salsa al vino bianco e verdure

65% pesce
peso: 220 g per porzione



Filetto di merluzzo in salsa vellutata

60% pesce
230 g per porzione



Saithe in salsa all'aneto

65% pesce
230 g per porzione