



# CAPPON MAGRO

Ingredienti: pesce bianco, gamberi freschi, polpo, fagiolini, carote, patate, barbabietola rossa, galletta del marinaio, aceto, salsa verde, gelatina, sale.

## Preparazione

### Senza cottura

Lasciare scongelare il Cappon magro a temperatura ambiente, dentro il suo contenitore. Appena scongelato staccarlo dalle pareti delicatamente con un coltello, rovesciare sul piatto, condire con un filo d'olio extravergine d'oliva.



codice	formato	peso unità	confezionamento	peso ct	dimensione cartone	ct strati	n. ct x plt	h plt	shelf life
CM01	monodose	90 gr	vasetto PET 12 pz	3,24	22 x 28,5 x 10,5	14	112	105	12 mesi
CM02	bidose	350 gr	vasetto PET 6 pz	6,3	22 x 28,5 x 10,5	14	112	105	12 mesi
CM03	royal	500 gr	vaschetta PET 4 pz	2	30,5 x 30,5 x 10,5	10	60	120	12 mesi

legenda:  
vassoio = scatola in cartone / vasetto PET = plastica / vaschetta PET = plastica