



Piselli fini

Il meglio dei piselli italiani: una selezione accurata dei terreni e dei metodi di coltivazione più attenti all'ambiente ed alla salute dei consumatori.

Il meglio nella sicurezza: un insieme scrupoloso di attività volte alla tutela di chi assaggiandoli, deciderà di adottarli definitivamente in cucina.

[illegible]

Come conservarlo:

Si conserva nel congelatore a 4 o a 3 *.

Con temperatura a -18°: vedi data indicata sulla confezione.

A -12°: un mese.

A -6° : una settimana.

Nello scomparto del ghiaccio: tre giorni.

In frigorifero: 1 giorno.

E' un prodotto surgelato.

Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24h previa cottura.

Per il tuo bambino: