



Gamberi per Frittura

Se ritieni che la frittura di gamberi è uno dei piaceri irrinunciabili della cucina allora non puoi non rivolgerti a Gelo ed ai suoi Gamberi pescati in Gabon (Centro-Est Atlantico, zona FAO n° 34). Scongela i gamberi e fin dall'impanatura ti renderai conto della qualità e della bontà di un prodotto da servire ancora caldo al centro della tavola!

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: