Gamberoni per Grigliata

Da otto a 12 gamberoni congelati direttamente a bordo delle barche con cui sono stati pescati.
Il segreto della bontà dei gamberi per grigliata Gelo sta in questo e nel luogo di pesca: l'Atlantico - Africa Nord Occidentale (zona FAO n° 34).
La preparazione è semplice e di sicuro effetto: basta condire con olio, sale, aglio, prezzemolo, limone e poi grigliare sulla brace per poi servire ben caldi e guraniti con spicchi di limone.
E' la garanzia di un sicuro successo!

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: