

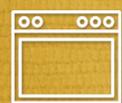
UNA REALTÀ CULINARIA E ARTIGIANA: ECCELLENZE ASCOLANE.

PUNTO DI RIFERIMENTO PER CHI VUOL GUSTARE LA VERA **OLIVA ALL'ASCOLANA**, REALIZZATA ESATTAMENTE COME IN CASA E SECONDO LA TRADIZIONE.

I CLIENTI POTRANNO GUSTARE PRODOTTI DAVVERO **GENUINI** E DI **ALTISSIMA QUALITÀ**.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

LE ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI SONO INDICATIVE, VI CONSIGLIAMO QUINDI DI ADATTARE I TEMPI E LA COTTURA ALLA VOSTRA ATTREZZATURA. È IDEALE CUOCERE I NOSTRI PRODOTTI FINO AD OTTENERE UNA COLORAZIONE DORATA E UNA CONSISTENZA CROCCANTE.



FORNO



FRIGGITRICE

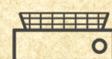


OLIVE ASCOLANE

RIPIENE DI CARNE - PEZZI PER KG 65/70



FRESCA: 200° 5 MIN



175° 3 MIN

CONGELATA: 200° 7-8 MIN

175° 5 MIN



OLIVE ASCOLANE

RIPIENE DI CARNE E TARTUFO

PEZZI PER KG 65/70



FRESCA: 200° 5 MIN



175° 3 MIN

CONGELATA: 200° 7-8 MIN

175° 5 MIN



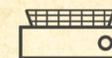
OLIVE RIPIENE

DI FORMAGGIO E TARTUFO

PEZZI PER KG 65/70



FRESCA: 200° 5 MIN



175° 2 MIN

SI CONSIGLIA DI DECONGELARE.



CREMINI

AL LIMONE / ALL'ANISETTA ROSATI

PEZZI PER KG 65/70



FRESCA: 200° 4 MIN



175° 2 MIN

CONGELATA: 200° 6 MIN

175° 4 MIN.

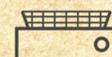


INVOLTINI DI ZUCCHINA

PEZZI PER KG 40/45



FRESCA: 200° 7 MIN



175° 2/3 MIN

CONGELATA: 200° 10 MIN

175° 6 MIN



FORMAGGIO PANATO

PEZZI PER KG 20/25



FRESCA: 200° 5 MIN



175° 1/2 MIN

SI CONSIGLIA DI DECONGELARE.



MOZZARELLINE PANATE

PEZZI PER KG 80/85



FRESCA: 200° 5 MIN



175° 1/2 MIN

SI CONSIGLIA DI DECONGELARE.



STRACCETTI DI POLLO

PEZZI PER KG 100/105



FRESCA: 200° 5 MIN



175° 2/3 MIN

CONGELATA: 200° 8 MIN

175° 5 MIN