



CRÊVZA DE MÃ







 In una padella con abbondante olio di semi a 160°C e cuocere per 60 secondi per parte.

 In forno preriscaldato a 220°C. Portare a 180°C e cuocere per 5-6 minuti.



 In una padella con abbondante olio di semi e cuocere per 5-6 minuti a 170°C.

 In forno preriscaldato a 220°C. Portare a 180°C e cuocere per 14-15 minuti.



Surgelata

ACCIUGA IMPANATA

Acciuga, pan grattato, uovo pronta da friggere o passare al forno per pochi minuti.

Acciuga croccante aperta a cotoletta, gustosa, morbida con il solo 28% di panatura di pane selezionato

CARTONE da 16 confezioni da 160 g cad.
PESO CARTONE kg.2,560



Surgelata

ACCIUGA RIPIENA

Dalla nostra tradizione acciughe ripiene di :
Acciuga al 56%, ricotta, patate, maggiorana fresca, grana padano DOP, Aglio di Vessalico profumato e digeribile per un gusto tutto ligure. Ottimo piatto nutriente e gustoso che sprigiona i sapori del mare e della terra di Liguria

CARTONE da 16 confezioni da 100 g cad.
PESO CARTONE kg.1,600




Surgelato


MATTONCINO DI ACCIUGA alla curcuma

Le proprietà salutari della curcuma che conferisce gusto e colore unite alla salubrità del pesce azzurro fanno del mattoncino un must per una frittura leggera e di gusto. Simpatici finger food o componenti di un fritto multicolor

CARTONE da 16 confezioni da 160 g cad.
PESO CARTONE kg.2,560



 In una padella con abbondante olio di semi e cuocere per 5-6 minuti a 170°C.

 In forno preriscaldato a 220°C. Portare a 180°C e cuocere per 14-15 minuti.




Surgelata


POLPETTINA DI ACCIUGA

Declinazione contemporanea del ripieno gustoso a base di acciuga. Piccole polpette da 10 g l'una che arricchiscono un piatto di golose sfiosità, per un aperitivo o street food goloso. Ingredienti sani e selezionati a km zero per la nostra tradizione

CARTONE da 16 confezioni da 160 g cad.
PESO CARTONE kg.2,560



 In una padella con abbondante olio di semi e cuocere per 5-6 minuti a 170°C.

 In forno preriscaldato a 220°C. Portare a 180°C e cuocere per 14-15 minuti



CREUZA DE MÀ



www.creuzadema.org/marediliguria

Stabilimento: Via val Lerone 21 - 16011 Arenzano - Sede Legale: Via Macaggi23/9 - 16121 GENOVA
P.Iva 01745840999 - Tel. +39 010 9823189 - Info@creuzadema.org

