

Fusion Paradise





FUSION PARADISE NASCE DALL'IDEA DI PORTARE DIRETTAMENTE NELLE CUCINE ITALIANE UNA SELEZIONE DI PRODOTTI DI ORIGINE ORIENTALE PER POTER FAR CONOSCERE ED ASSAPORARE UNA CUCINA DIVERSA DA QUELLA NAZIONALE MA UGUALMENTE GUSTOSA E RAFFINATA.

QUESTA LINEA DI PRODOTTI DI ALTISSIMA QUALITÀ GARANTISCE DEGLI SPUNTINI ORIGINALI E SEMPLICI DA CUCINARE.

FAGOTTINI ALLE MAZZANCOLLE TROPICALI

TIPICA SPECIALITÀ THAILENDESE, CONSISTONO IN UN SACCOTTINO FATTO DI PASTA
RIPIENO DI MAZZANCOLLE TROPICALI, VENGONO SERVITI COME ANTIPASTI O SNACK



MODALITÀ DI PREPARAZIONE



IN FORNO:

Preriscaldare il forno a 220° disporre i fagottini ancora congelati su una teglia senza aggiungere olio e lasciare cuocere per 7/8 minuti, girandoli a metà cottura.

IN PADELLA O IN FRIGGITRICE:

Friggere i fagottini in olio ben caldo per 3/4 minuti.

PRODOTTO PREFRITTO E CONGELATO



PESO NETTO
4x1 Kg



PESO NETTO
1 Kg (66/67 PEZZI)

INVOLTINI PRIMAVERA ALLE VERDURE

INVOLTINI TIPICI DELLA CUCINA ORIENTALE, VENGONO CONSUMATI COME ANTIPASTO
SONO COMPOSTI DA UN INVOLUCRO CROCCANTE DI PASTA E RACCHIUDONO AL LORO
INTERNO UN GUSTOSO RIPIENO DI VERDURE



MODALITÀ DI PREPARAZIONE



IN FORNO:

Preriscaldare il forno a 220° disporre gli involtini ancora congelati su una teglia senza aggiungere olio e lasciare cuocere per 7/8 minuti, girandoli a metà cottura.

IN PADELLA O IN FRIGGITRICE:

Friggere gli involtini in olio ben caldo per 3/4 minuti.

PRODOTTO PREFRITTO E CONGELATO



PESO NETTO
4x1 Kg



PESO NETTO
1 Kg (31-35 PEZZI)

INVOLTINI PRIMAVERA CON MAZZANCOLLE TROPICALI E VERDURE - CON EDULCORANTI

INVOLTINI TIPICI DELLA CUCINA ORIENTALE, VENGONO CONSUMATI COME ANTIPASTO SONO COMPOSTI DA UN INVOLUCRO CROCCANTE DI PASTA, RACCHIUDONO AL LORO INTERNO UN GUSTOSO RIPIENO DI VERDURE E MAZZANCOLLE TROPICALI



MODALITA' DI PREPARAZIONE



IN FORNO:

Preriscaldare il forno a 220° disporre gli involtini ancora congelati su una teglia senza aggiungere olio e lasciare cuocere per 7/8 minuti, girandoli a metà cottura.

IN PADELLA O IN FRIGGITRICE:

Friggere gli involtini in olio ben caldo per 3/4 minuti.

PRODOTTO PREFRITTO E CONGELATO



PESO NETTO
4x1 Kg



PESO NETTO
1 Kg (32 PEZZI)

MAZZANCOLLE TROPICALI IN TEMPURA

LA TEMPURA DI MAZZANCOLLE È UN PIATTO TIPICO DELLA TRADIZIONE GIAPPONESE DIVENUTO PRESTO APPREZZATO IN TUTTO IL MONDO GRAZIE ALLA SUA IRRESISTIBILE PANATURA



MODALITA' DI PREPARAZIONE



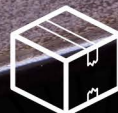
IN FORNO:

Preriscaldare il forno a 220° disporre le mazzancolle ancora congelate su una teglia senza aggiungere olio e lasciare cuocere per 7/8 minuti, girandole a metà cottura.

IN PADELLA O IN FRIGGITRICE:

Friggere le mazzancolle in olio ben caldo per 3/4 minuti.

PRODOTTO PREFRITTO E CONGELATO



PESO NETTO
4x1 Kg



PESO NETTO
1 Kg (30-35 PEZZI)

RAVIOLI GIAPPONESI GYOZA ALLE MAZZANCOLLE TROPICALI

RAVIOLI MOLTO POPOLARI IN GIAPPONE E IN KOREA RIPIENI DI MAZZANCOLLE TROPICALI E DI UNA PICCOLA PERCENTUALE DI PESCE BIANCO, SONO RICOPERTI DA UNA PASTA SPESSA E ONDULATA, SCHIACCIATA ALLE ESTREMITÀ PER CONSENTIRE AL RIPIENO DI RIMANERE AL LORO INTERNO

MODALITA' DI PREPARAZIONE



IN VAPORIERA: Disporre i ravioli ancora congelati nella vaporiera e cuocere per 8-10 minuti.

BOLLITI: riempire una pentola d'acqua e portarla ad ebollizione, aggiungere i ravioli congelati e lasciarli cuocere a fuoco vivo fino a che non galleggiano dopo di che lasciarli bollire per altri 2-3 minuti.

IN PADELLA: Scaldare due cucchiaini d'olio in una padella antiaderente dopo di che disporre i ravioli all'interno e lasciarli cuocere per 2-3 minuti, aggiungere dell'acqua fino a coprirne circa la metà cuocerli per altri 6-10 minuti al vapore fino a che l'acqua non evapora del tutto.

PRODOTTO PRECOTTO E CONGELATO



PESO NETTO
4x1 Kg



PESO NETTO
1 Kg (50 PEZZI)

MAZZANCOLLE TROPICALI SGUSCIATE AVVOLTE IN PASTA FILLO - CON EDULCORANTI

MAZZANCOLLE TROPICALI AVVOLTE DA UNA GUSTOSA E CROCCANTE PASTA FILLO POSSONO ESSERE SERVITE COME ANTIPASTO O COME PRIMO PIATTO

MODALITA' DI PREPARAZIONE



IN FORNO:

Preriscaldare il forno a 220° disporre le mazzancolle ancora congelate su una teglia senza aggiungere olio e lasciare cuocere per 7/8 minuti, girandole a metà cottura.

IN PADELLA O IN FRIGGITRICE:

Friggere le mazzancolle in olio ben caldo per 3/4 minuti.

PRODOTTO PREFRITTO E CONGELATO



PESO NETTO
4x1 Kg



PESO NETTO
1 Kg (50 PEZZI)

MAZZANCOLLE TROPICALI SGUSCIATE "BUTTERFLY"

SONO UN PRODOTTO MOLTO SOFISTICATO LA SUA REALIZZAZIONE CONSISTE NELL'APRIRE LE MAZZANCOLLE AL CENTRO E RICOPRIRLE CON UNA PANATURA CROCCANTE, IL RISULTATO FINALE FA SI CHE QUESTO PRODOTTO SOMIGLI COME FORMA AD UNA FARFALLA E DA QUESTO NE DERIVA IL SUO NOME



MODALITA' DI PREPARAZIONE



IN FORNO:

Preriscaldare il forno a 220° disporre le mazzancolle ancora congelati su una teglia senza aggiungere olio e lasciare cuocere per 7/8 minuti, girandoli a metà cottura.

IN PADELLA O IN FRIGGITRICE:

Friggere le mazzancolle in olio ben caldo per 3/4 minuti.

PRODOTTO PREFRITTO E CONGELATO



PESO NETTO
4x1 Kg



PESO NETTO
1 Kg (55 PEZZI)

MAZZANCOLLE TROPICALI SGUSCIATE "TORPEDO"

E' UN TRADIZIONALE SPUNTINO GIAPPONESE REALIZZATO CON UNA PASTELLA CROCCANTE CHE AVVOLGE LE MAZZANCOLLE



MODALITA' DI PREPARAZIONE



IN FORNO:

Preriscaldare il forno a 220° disporre le mazzancolle ancora congelate su una teglia senza aggiungere olio e lasciare cuocere per 7/8 minuti, girandole a metà cottura.

IN PADELLA O IN FRIGGITRICE:

Friggere le mazzancolle in olio ben caldo per 3/4 minuti.

PRODOTTO PREFRITTO E CONGELATO



PESO NETTO
4x1 Kg



PESO NETTO
1 Kg (65 PEZZI)

RAVIOLI SHAOMAI ALLE MAZZANCOLLE TROPICALI

RAVIOLI TIPICI DELLA CUCINA ORIENTALE, VENGONO PREPARATI CON UN IMPASTO A BASE DI ACQUA E FARINA, AL LORO INTERNO CONTENGONO PESCE BIANCO E MAZZANCOLLE TROPICALI

MODALITA' DI PREPARAZIONE



IN VAPORIERA:

Disporre i ravioli ancora congelati nella vaporiera e cuocere per 8-10 minuti.

IN PADELLA:

Scaldare due cucchiai d'olio in una padella antiaderente dopo di che disporre i ravioli all'interno e lasciarli cuocere per 2-3 minuti, aggiungere dell'acqua fino a coprirne circa la metà cuocerli per altri 6-10 minuti al vapore fino a che l'acqua non evapora del tutto.

PRODOTTO PRECOTTO E CONGELATO



PESO NETTO
4x1 Kg



PESO NETTO
1 Kg (40 PEZZI)



SAMOSA ALLE MAZZANCOLLE TROPICALI

LA SAMOSA È UN TIPICO ANTIPASTO O SNACK INDIANO, CONSISTE IN UN TRIANGOLO CROCCANTE DI PASTA FRITTO O AL FORNO E FARCITO CON MAZZANCOLLE TROPICALI

MODALITA' DI PREPARAZIONE



IN FORNO:

Preriscaldare il forno a 220° disporre i samosa ancora congelati su una teglia senza aggiungere olio e lasciare cuocere per 7/8 minuti, girandoli a metà cottura.

IN PADELLA O IN FRIGGITRICE:

Friggere i samosa in olio ben caldo per 3/4 minuti.

PRODOTTO PREFRITTO E CONGELATO



PESO NETTO
4x1 Kg



PESO NETTO
1 Kg (66/67 PEZZI)



Fusion Paradise

PRODOTTO CREATO
IN ESCLUSIVA PER EFFEGI SERVICE SPA
PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTA
EFFEGI SERVICE SPA
T: 0571/588378
WWW.EFFEGISERVICE.IT