



News!

Tutto il sapore del mare con i nuovi “Totani e Patate”

Una ricetta senza glutine, gustosa e invitante che unisce con maestria la semplicità della terra e il gusto autentico del mare.



Nasce dalla selezione di ingredienti accuratamente selezionati e perfettamente combinati tra loro “Totani e Patate”, la ricetta senza glutine proposta da Findus che, sapientemente, abbina i totani più teneri alle patate più buone.

Un secondo piatto semplice e di qualità, che si ispira alla tradizione della buona cucina per portare in tavola la semplicità della terra e il gusto autentico del mare.

Preparata con la cura e la sapienza che da sempre contraddistinguono Findus, “Totani e Patate” è una ricetta dal sapore unico, creata per essere portata in tavola in pochi minuti e per offrire tutto il piacere della buona tavola con un piatto ricco e prelibato, dal sapore unico e inconfondibile.

Facile da preparare, i nuovi Totani e Patate di Findus è il piatto ideale per assaporare tutto il gusto del mare in ogni momento dell’anno.

Modalità e tempi di cottura: da consumarsi previa cottura.

In padella: versare il prodotto ancora surgelato in una padella sufficientemente larga da poterlo contenere comodamente. Aggiungere 1 cucchiaio di acqua, coprire con il coperchio e cuocere per 6 minuti a fuoco alto con fiamma vivace. A seguire, togliere il coperchio, abbassare la fiamma (fiamma media) e ultimare la cottura per altri 3 minuti avendo cura di posizionare i totani e le patate a diretto contatto con il fondo della padella.

Dove trovarli: disponibili nella grande distribuzione.

Prezzo medio al pubblico: € 5,99 – Peso: 440 grammi (2 porzioni).

Per saperne di più: www.findus.it

Findus è un marchio di proprietà in Italia di CSI – Compagnia Surgelati Italiana SpA - azienda leader nella produzione e commercializzazione di prodotti nel settore Surgelati e annovera tra i suoi marchi alcuni tra i più conosciuti ed amati in Italia. Il portfolio, infatti, include anche marchi quali Quattro Salti in Padella, Sofficini, Capitan Findus e tanti altri.