



Panelle

Dolce Sicilia di Ciaravino Alice
Zona Industriale Buseto Palizzolo - Lotto 22
91012 - Buseto Palizzolo (TP) Italy
tel. +39 0923 852587
www.dolcesicilia.it
info@dolcesicilia.it | ciaravinoalice@pec.it



Panelle



PANELLE DI FARINA DI CECI

INGREDIENTI:

farina di ceci, acqua, sale, pepe.

IMBALLAGGIO A CARTONE:

Cod. 04 - 4 Buste da Kg. 2

Cod. 09 - 15 Confezioni da Gr. 400

FRITTERS MADE FROM CHICKPEA FLOUR

INGREDIENTS:

chickpea flour, water, salt, pepper.

PACKAGING:

Cod. 04 - 4 Buste da Kg. 2

Cod. 09 - 15 Confezioni da Gr. 400

PANELLE DI FARINA DI CECI MIGNON

INGREDIENTI:

farina di ceci, acqua, sale, pepe.

IMBALLAGGIO A CARTONE:

Cod. 07 - 4 Buste da Kg. 2

FRITTERS MIGNON MADE FROM CHICKPEA FLOUR

INGREDIENTS:

chickpea flour, water, salt, pepper.

PACKAGING:

Cod. 07 - 4 Buste da Kg. 2

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

Friggere le panelle direttamente surgelate in olio a 180° in ambo i lati fino a doratura. Poggiare il prodotto su carta assorbente per assorbire l'olio in eccesso. Servire all'interno di un panino con del limone spremuto o come stuzzichino per aperitivi, banchetti, cerimonie ed eventi vari.

PREPARATION:

Fry the fritters directly frozen in oil at 180 degrees until golden brown on both sides. Place the product on a paper towel to absorb excess oil. Serve in a bun with lemon squeezed or as a snack for cocktails, banquets, ceremonies and other events.

Dolce Sicilia di Ciaravino Alice

Zona Industriale Buseto Palizzolo - Lotto 22

91012 - Buseto Palizzolo (TP) Italy

tel. +39 0923 852587

www.dolcesicilia.it

info@dolcesicilia.it | ciaravinoalice@pec.it