Sfoglie di pasta fresca all’uovo Il Gelo, per lasagne perfette

lasagne-e12c9dcd

Le sfoglie di pasta fresca all’uovo Il Gelo sono fatte con pochi e semplici ingredienti come richiede la tradizione e sono surgelate rapidamente: preservano così tutta la qualità che viene richiesta da grandi professionisti per preparare tutti i giorni ricette eccellenti. Sono il frutto di una lunga storia di passione, esperienza e competenza al servizio della ristorazione che da sempre ha bisogno di risparmiare tempo in cucina e di ridurre gli sprechi senza rinunciare mai alla qualità.

Queste sfoglie si possono usare senza la necessità di scongelarle per preparare le classiche lasagne in teglia ma, con qualche minuto di scongelamento, si prestano perfettamente alla preparazione dei timballi più sfiziosi e di tutte le ricette a base di cannelloni: sono la soluzione ideale perché non hanno bisogno di precottura, così si riducono considerevolmente i tempi di preparazione, si risparmiano minuti preziosi durante la cottura e si ottengono grandi risultati in cucina.

Nate grazie ad un sistema di produzione completamente automatizzato, le sfoglie hanno le dimensioni perfette per le teglie normalmente in uso nelle cucine professionali e lo spessore ideale e costante per garantire sempre la riuscita della ricetta lasciando agli chef il tempo di concentrarsi sui ripieni e sulla salse: il piatto a menù presentato al cliente non delude mai, calcolare e mantenere sotto controllo il food cost è più semplice ed anche più immediato. Le Sfoglie di pasta fresca all’uovo sono sempre disponibili ed estremamente pratiche: vengono surgelate individualmente e sono separate da una pellicola per facilitarne l’uso in cucina e per usare, senza nessuno spreco, solo la quantità che serve. Disponibili in cartoni da 10 kg, ogni confezione da 2 kg contiene 12 sfoglie (460 mm x 265 mm).

www.geaindustriealimentari.com