

COLORFUL FRONT

COTONETTI Fatti in casa



Per produrre la cattedra
Solex bisogna utilizzare
molte macchine e quindi
molta energia.

La confezione inquina moltissimo perché è fatta tutta di plastica che se dispersa nell'ambiente causa molti danni.



Griga
Cotoletta®
di Tacchino

Chimici, cioè fasi cognitive del produttore.

Preparazione alimentare a base di petto di tacchino, costituita da parti di carne, impanata.

Cotta ad una temperatura a cuore di almeno 70°C e surgelata.

lavora, concetto di merito d'opera, celebrare l'E16001, acqua, olio di girasole, lenzuoli di frumento, eretto frumento, sale, elettrodi, atomi, spore, estratto di pomodoro.

Può contenere tracce di latte, uova, soia, senape, sesamo.

Nonostante gli accurati controlli, consigliamo di prestare attenzione alla possibile presenza di alcuni ingredienti oserei.

Ingredienti:
 c'è meno
 come ed è
 costituita
 da parti
 per ottenerne
 per la salute.
 ci sono cadaveri
 e avambr.

- Medalita
- di
- carbonazione

CONSERVAZIONE DOMESTICA

Nella congelazione	
**** 0 *** -18°C	nel bel congelatore della collezione
** -17°C	1 camera
* -16°C	1 camera
Nella conservazione dei surgelati 3 giorni	

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato; deve essere consumato o utilizzato in cucina e non conservato in frigorifero.

**RACCOLTA
DIFFERENZIATA**

INVALIDUCRO
ESTERNO
RICICLAGGIO
4 CALORE

SEGLI LA MOCOLA DEL
TUO COMUNE

Modalità
di smaltimento
della
confezione.

PESO NETTO
250 g e
SURGELATI

Preparazione

Q **In padella.** Meglio arrostarla che in una padella da cuocere il fondo: scaldare e soffrire la cipolla insieme a carota tritata e surgelata.

Bed Partner Personalizza il letto a 20°C e ti assicura la giusta consistenza ancora superiore per circa 55 anni.

Come Castrare
il Prodotto

DOLBY DIGITAL SURROUND	
Video mode	per 100% di risoluzione
Europe	924K / 222 kHz
60 Hz	30.9 g
60 Hz and quasi static	1.9 g
Cinevision	21.9 g
60 Hz and motion	1.4 g
Interlace	13.9 g
Time	0.7 s
Size	2.1 g

Tabella
nutrizionale

Prodotto e confezionato per:
MD S.p.A. Via Tasso, 60
39100 Bolzano - Italia
nello stabilimento di:
Confemolde - Olmeto,
www.mdspa.it

  **800-555.000**

NI
1044
EG

Stabilimento di Padova
e confaccionamento

L030321PO
03-2023

lotto e data di scadenza

8 019730 067070

Italia	Nome	Nimero
Podice	Podice	1
Podice	Podice	2
Podice	Podice	3
Podice	Podice	4
Podice	Podice	5
Podice	Podice	6
Podice	Podice	7
Podice	Podice	8
Podice	Podice	9
Podice	Podice	10
Podice	Podice	11
Podice	Podice	12
Podice	Podice	13
Podice	Podice	14
Podice	Podice	15
Podice	Podice	16
Podice	Podice	17
Podice	Podice	18
Podice	Podice	19
Podice	Podice	20
Podice	Podice	21
Podice	Podice	22
Podice	Podice	23
Podice	Podice	24
Podice	Podice	25
Podice	Podice	26
Podice	Podice	27
Podice	Podice	28
Podice	Podice	29
Podice	Podice	30
Podice	Podice	31
Podice	Podice	32
Podice	Podice	33
Podice	Podice	34
Podice	Podice	35
Podice	Podice	36
Podice	Podice	37
Podice	Podice	38
Podice	Podice	39
Podice	Podice	40
Podice	Podice	41
Podice	Podice	42
Podice	Podice	43
Podice	Podice	44
Podice	Podice	45
Podice	Podice	46
Podice	Podice	47
Podice	Podice	48
Podice	Podice	49
Podice	Podice	50
Podice	Podice	51
Podice	Podice	52
Podice	Podice	53
Podice	Podice	54
Podice	Podice	55
Podice	Podice	56
Podice	Podice	57
Podice	Podice	58
Podice	Podice	59
Podice	Podice	60
Podice	Podice	61
Podice	Podice	62
Podice	Podice	63
Podice	Podice	64
Podice	Podice	65
Podice	Podice	66
Podice	Podice	67
Podice	Podice	68
Podice	Podice	69
Podice	Podice	70
Podice	Podice	71
Podice	Podice	72
Podice	Podice	73
Podice	Podice	74
Podice	Podice	75
Podice	Podice	76
Podice	Podice	77
Podice	Podice	78
Podice	Podice	79
Podice	Podice	80
Podice	Podice	81
Podice	Podice	82
Podice	Podice	83
Podice	Podice	84
Podice	Podice	85
Podice	Podice	86
Podice	Podice	87
Podice	Podice	88
Podice	Podice	89
Podice	Podice	90
Podice	Podice	91
Podice	Podice	92
Podice	Podice	93
Podice	Podice	94
Podice	Podice	95
Podice	Podice	96
Podice	Podice	97
Podice	Podice	98
Podice	Podice	99
Podice	Podice	100

Ricetta:
Procurati 400 grammi di fesa di vitello, privata di nervetti e parti grassa e tagliala a fettine.

2) Incidi le fettine sui bordi, per non farle arricciare in cottura.
 3) Mettile fra 2 fogli di carta da forno e appiattiscile leggermente con il batticarne.

3) Spatti a uova intare in un picatto, e immergi nel liquido le fettine di carne, una alla volta.

4) Passa le fette di carne in molto pangrattato, girandole più volte perché rimangano perfettamente ricoperte.

5) Friggi le cotolete impanate nell'olio extravergine d'oliva
6) Mettile in un piatto con due scater, un po' di sale e degli spicchi di limone.

È meglio fare la cotoletta a mano perché ognuno ha le proprie ricette e i propri consigli. Per esempio io sulla cotoletta metto sempre il limone. Inoltre ognuno mette sopra la quantità di sale che desidera.

A Fare la colazione a
mano in piedi più
tardi, ma alla fine sei
molto soddisfatto. Inoltre
cucinare è molto
te specialmente se lo
fai con la tua
famiglia



[illegible]