

Crema de Bogavante

99624

Una exquisita crema de marisco con un sinfín de posibilidades. Descongelar 4-6 horas en frigorífico. Regeneración del producto: Baño María: Calentar agua en una olla, cuando rompa a hervir, bajar el fuego e introducir la bolsa sin pinchar, 10-12 minutos. Horno de Vapor: Precalentar el horno a 90-100°C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 10-12 minutos. Agitar la bolsa para homogeneizarla antes de servir.



16 uds/caja



200



10x11

