



ALIMENTARE
GELO
DOLCI SURGELATI

TORTA CREMOSA LIMONE TRANCIO KG.1

PASTICCERIA VENETA
EST 1978
VENEZIA



CODICE
08117

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Rollè di pan di spagna farcito con delicata crema al gusto di limone e decorato con cubetti d'arancio.

INGREDIENTI

Acqua, zucchero, UOVA, farina di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, scorza di arancia candita (scorza di arancia 90%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: E300; conservante: E220 - SOLFITI come residuo), cocco, alcool 2,4%, amido modificato di patata, siero del LATTE in polvere, oli vegetali (cocco, girasole), amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio-fruttosio, BURRO anidro, agenti lievitanti: E450, E500; LATTE scremato in polvere, grassi del LATTE, emulsionanti: E471, E472b, E475, E322 da SOIA, E472e, E433; aromi, addensanti: E401, E440, E460; polpa di albicocca, burro di cacao, stabilizzanti: E516, E420, E466; correttori di acidità: E330, E331, E340; colorante: E160a; sale, succo di limone 0,03%, LATTOSIO, cacao magro, NOCCIOLE, polpa di agrumi, proteine del LATTE in polvere, fibre vegetali (patata, piantaggine), succo d'arancia concentrato, aromi naturali, amido di patata, conservante: E200; antiossidanti: E300, E307. Allergeni: GLUTINE, UOVA, LATTE, SOLFITI e FRUTTA A GUSCIO. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, LUPINO.

SHELF LIFE

Conservato 18 mesi ad una temperatura di -18°C. Il prodotto non deve essere ricongelato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: caratteristico di limone e cocco

Consistenza: sofficità data dal pan di spagna

Colore: spruzzate di arancio su sfondo giallo paglierino

Odore: profumo di limone e cocco

UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2/3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it