



ALIMENTARE  
GELO

DOLCI SURGELATI

# TORTA MOUSSE YOGURT E FRUTTI BOSCO KG.1,2

CODICE  
08120

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Morbida mousse ricoperta da frutti di bosco e salsa aromatizzata.

## INGREDIENTI

Acqua, zucchero LATTE intero, ricotta (siero di LATTE, LATTE intero, sale, correttore di acidità: E330), glucosio, frutti di bosco 5% (ribes rosso, ribes nero, mora, lampone – in proporzione variabile), oli vegetali (cocco, SOIA), sciroppo di glucosiofruttosio, UOVA, farina di FRUMENTO, BURRO anidro, gelatina bovina, alcool 0,7%, LATTE scremato in polvere, grassi della PANNA, amido modificato di patata, amido di mais, correttori di acidità: E330, E331, E340; polpa di albicocca, emulsionanti: E472b, E471, E322 da SOIA, E472e; addensanti: E440, E460, E407; brandy, agenti lievitanti: E450, E500; tuorlo d'UOVO, succo di limone concentrato, aromi, cellule di agrumi, proteine del LATTE in polvere, sale, fibre vegetali (patata, piantaggine), succo di lampone concentrato 0,03%, LATTOSIO, colorante: E120; succo d'arancia concentrato, conservanti: E202, E200; aromi naturali, stabilizzante: E466. Allergeni: GLUTINE, UOVA e LATTE. Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

## SHELF LIFE

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

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Gusto:** delicatezza della crema di latte esaltata dal sapore dei frutti di bosco

**Consistenza:** soffice e cremosa

**Colore:** rosa della mousse e rosso della glassa

**Odore:** profumo di frutti di bosco

## UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 1/2 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](http://www.marchispa.it)