



ALIMENTARE
GELO
PASTIFICIO SURGELATI

PASTA SFOGLIA STESA PIÙ BURRO KG.5



CODICE
13786

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta sfoglia più burro surgelata cruda già stesa in fogli.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0", mélange (oli vegetali (palma, palmisto, cocco), burro (LATTE) 10 %, aromi naturali (contengono LATTE), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, colorante: caroteni), acqua, sale, estratto di malto (GRANO).

Allergeni: GLUTINE e LATTE. Può contenere tracce di UOVA, SOIA e SENAPE.

CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C per 18 mesi. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigo.

UTILIZZO

Prelevare dal congelatore solamente i fogli che si intende utilizzare. Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 5 minuti e quindi procedere nella preparazione delle vostre ricette. Infornare, utilizzando se necessario, il foglio separatore di carta da forno.

Per cannoli, vol-au-vent e pizzette infornare a 190-200°C per 20 minuti; per torte e timballi a 210-220°C per circa 35-40 minuti.



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