



ALIMENTARE
GELO
DESSERT

TORTA MAXI ALLE MELE KG.2



CODICE
12639

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Un'invitante torta di grande formato ideale per le occasioni di festa: base di pasta frolla e pan di spagna farciti con crema pasticcera, ricoperta con mele Golden a fette. Il tutto glassato con una morbida gelatina. Un grande classico della tradizione dolciaria italiana!

INGREDIENTI

Mele 32%, farina di FRUMENTO, zucchero, acqua, grassi vegetali (palma, cocco, girasole), sciroppo di glucosio-fruttosio, UOVA, tuorlo d'UOVO, amido (contiene FRUMENTO), maltodestrine, proteine del LATTE, amido modificato, BURRO, emulsionanti: E471, E475, E433; addensanti: pectina, gomma di Tara; correttore di acidità: acido citrico; albume d'UOVO in polvere, LATTE scremato in polvere, agenti lievitanti: E450 E500; sale, antiossidante: acido ascorbico; aromi, umidificante: glicerolo; fibre vegetali. Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, SENAPE e SOIA.

SHELF LIFE:

18 mesi dalla data di produzione.

CONSERVAZIONE:

Conservare a -18°C. Una volta scongelato conservare per 3 giorni in frigorifero a +4°C.

UTILIZZO

Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente (21-22°C/70-72°F).



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