



ALIMENTARE
GELO
DESSERT

Soufflè CIOCCOLATO & PISTACCHIO - GR.100X12



CODICE
12338

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Soufflè al cioccolato fondente con un goloso cuore di puro cioccolato bianco liquido.

INGREDIENTI

UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO, cioccolato fondente 9% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), crema cacao (grasso vegetale (palmisto, cocco), zucchero, cacao magro, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), grassi vegetali (grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, crema bianca (zucchero, grasso vegetale (palmisto, cocco), LATTE scremato in polvere, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), cioccolato bianco 2% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), estratto di vaniglia), sciroppo di glucosio, pasta di PISTACCHIO 1% (PISTACCHI, E141), emulsionante (E471), aromi, sale. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE

SHELF LIFE:

18 mesi dalla data di produzione.

UTILIZZO

Inserire il prodotto congelato in microonde a 600W per 60s, se scongelato 30 s. Una volta scongelato conservare a +4 °C. per 1-2 giorni e non ricongelare.



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