



ALIMENTARE
GELO

DOLCI STAGIONALI

FRITTELLE CREMA MIGNON GELO KG.2



CODICE
07931

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Frittelle mignon alla crema: un dolce tipico stagionale, fritto e congelato. Confezionate in busta da 2 kg.

INGREDIENTI

Crema chantilly 44% (acqua, zucchero, amido di mais, destrosio, LATTE magro e siero di LATTE in polvere, proteine del LATTE, grasso vegetale di cocco, emulsionanti: esteri acetici dei mono-e digliceridi degli acidi grassi; addensanti: alginato di sodio, alginato di calcio; conservante: potassio sorbato; stabilizzanti: difosfato disodico, fosfato di sodio; colorante: beta-carotene; sale, aromi), farina di GRANO tenero tipo "0" (contiene acido L-ascorbico), acqua, misto d'UOVO pastorizzato, margarina (oli vegetali di palma e girasole, acqua, emulsionanti: mono-e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, aromi, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio. Allergeni: CEREALI contenenti GLUTINE (GRANO), UOVA, LATTE.

Può contenere: SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI), SENAPE, SESAMO.

SHELF LIFE

Conservare fino a 6 mesi dalla data di produzione ad una temperatura di -18°C. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

UTILIZZO

Prelevare il prodotto dal congelatore, scongelare in frigorifero tra 0° e +4°C per 8-10 ore. Una volta scongelato, conservare in frigorifero tra 0° e +4°C e consumare preferibilmente entro 48 ore. Contiene una bustina di zucchero a velo (40g): spolverare a piacimento.

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