



ALIMENTARE  
GELO  
DOLCI SURGELATI

# STRUDEL DI MELE MARGARINA KG.1,3X4



**CODICE**  
**13789**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Strudel di mele crudo surgelato.

## INGREDIENTI

Mele 44%, farina di GRANO tenero tipo "0", margarina vegetale (miscela di oli e grassi vegetali (palma, colza, cocco), acqua, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, aromi, correttore di acidità: acido citrico), acqua, uva sultanina (uva sultanina, olio di cotone), zucchero, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), fibra vegetale, sale, estratto di malto (GRANO), cannella, correttore di acidità: acido citrico, succo di limone, aroma, amido, destrosio.

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

## 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

E' consigliabile scongelare lo strudel a temperatura ambiente per 30 minuti e utilizzare carta forno per cottura. Cuocere in forno preriscaldato: ventilato a 200°C per 35-40 minuti; non ventilato a 210°C per 35-40 minuti. Far raffreddare, cospargere di zucchero a velo a piacere e servire tiepido.



*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)