



ALIMENTARE  
GELO  
PASTA SFOGLIA

# PASTA SFOGLIA KOCH KG.1X10



**CODICE**  
**05866**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

2 panetti di sfoglia pronta, di spessore, di colore crema.  
Spessore: 9 +/- 1 mm, dimensioni: 270 x 190 +/- 20 mm.

## INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO tipo "00", 29% margarina vegetale [oli e grassi vegetali –palma e girasole- , acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi E471-palma-)], acqua, sale iodato, aroma, farina di FRUMENTO maltato.

Allergeni: GLUTINE.

Può contenere UOVO e SOIA.

## SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 18 mesi, ad una temperatura di -18°C.

Se conservato in frigorifero, consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato e consumare entro 24 ore.

## UTILIZZO

Lasciare scongelare per circa 30 minuti ogni singolo panetto. Infarinare il piano di lavoro, stendere singolarmente ogni panetto e proseguire con la lavorazione abituale. ATTENZIONE: non impastare, solo stendere. Infornare in forno preriscaldato ad una temperatura di circa 180-200°C e cuocere fino alla doratura desiderata.



*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)