



**ALIMENTARE
GELO**
DOLCI SURGELATI

TORTA CROSTATA CIOCCOLATO KG.1100

**CODICE
13662**



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Crostata al cioccolato.

INGREDIENTI

Pasta frolla e plum cake (farina di FRUMENTO, zucchero, oli e grassi vegetali (palma, palmisti, girasole), UOVA, acqua, amido di patate, sciroppo di glucosio-fruttosio, cacao magro in polvere, BURRO, amido di FRUMENTO, fibre vegetali, agenti lievitanti: E450, E500; emulsionante: E471; correttore di acidità: E330; sale, aromi), farcitura al cioccolato 30% (acqua, zucchero, oli e grassi vegetali (palma, girasole, colza), cacao magro in polvere, cacao in polvere, LATTE scremato in polvere, amido modificato, sciroppo di glucosio, cioccolato (0,3%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi), fibre, aromi, emulsionanti: lecitina di SOIA, E471; regolatore di acidità: E330); decorazione (destrosio, cacao, amido di FRUMENTO, grasso vegetale (palmisti, cocco), zucchero, aromi).

Allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA, SOIA. Può contenere tracce di SENAPE e FRUTTA A GUSCIO.

SENZA GRASSI VEGETALI IDROGENATI, SENZA COLORANTI E SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI.

CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C per 18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C). Non ricongelare.

UTILIZZO

Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 8-9 ore.



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