



**ALIMENTARE  
GELO**  
DOLCI SURGELATI

# TORTA MINI MOUSSE CIOCCOLATO GR.110X15



**CODICE  
12346**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Dessert monoporzione a base di pan di spagna con una delicata mousse al cioccolato. Decorata con topping al cioccolato e riccioli di cioccolato.

## INGREDIENTI

acqua, PANNA, zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali in proporzione variabile (cocco, palmisto, palma), cioccolato fondente 5,5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), pan di spagna (farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, emulsionante (E471), cacao magro in polvere, sale, agenti lievitanti (E500ii, E450ii)), cacao magro in polvere 3,2%, riccioli di cioccolato 2,3% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, BURRO, emulsionanti (lecitina di SOIA), aroma naturale di vaniglia), LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, stabilizzanti (E420ii, E406, E440ii), gelatina animale, pasta di NOCCIOLA (NOCCIOLE, olio di girasole, aroma), amido modificato di mais, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), proteine del LATTE, fibre vegetali, aromi.

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

## CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C per 1-2 giorni e non ricongelare.

## UTILIZZO

Rimuovere l'anello di plastica e scongelare.



*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)