



ALIMENTARE
GELO
DOLCI SURGELATI

TORTA MOKA TRANCIO KG.1

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



CODICE
08116

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Due strati di pan di spagna imbevuti di caffè, farciti con panna al caffè e decorata con scagliette di cioccolato puro.

INGREDIENTI

Acqua, zucchero, UOVA, farina di FRUMENTO, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio vegetale (cocco), LATTE intero, BURRO anidro, caffè 1,9%, LATTE scremato in polvere, grassi del LATTE, amido modificato di patata, emulsionanti: E471, E472b, E472e, E322 da SOIA, E477, E433; siero di LATTE in polvere, agenti lievitanti: E500, E450; proteine del LATTE in polvere, albume d'UOVO, addensanti: E460, E401, 450; pasta di cacao, burro di cacao, fibre vegetali (patata, piantaggine), aromi, sale, LATTOSIO, tuorlo d'UOVO, cacao magro, glucosio, LATTE condensato zuccherato, stabilizzanti: E516, E466, E420; estratto di carote, correttori di acidità: E331, E340, E330; aromi naturali, colorante: E160a; amido di patata, antiossidanti: E307, E300. Allergeni: GLUTINE, UOVA e LATTE. Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

SHELF LIFE

Conservato 18 mesi ad una temperatura di -18°C. Il prodotto non deve essere ricongelato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: preponderanza del caffè

Consistenza: soffice del pan di spagna e della panna al caffè

Colore: decorazione della panna bianca e granella marrone

Odore: aroma di caffè

UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2/3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.

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