



**ALIMENTARE
GELO**
DOLCI SURGELATI

TORTA RICOTTA PRETAGLIATA KG.1,1

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



**CODICE
06178**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Base di ricotta e panna cotta su uno strato di granella di biscotto.

INGREDIENTI

Ricotta 34% (siero del LATTE, LATTE intero, sale, correttore di acidità: E330), zucchero, UOVA, acqua, farina di FRUMENTO, fecola di patate, oli vegetali (girasole, cocco), BURRO, grassi vegetali (cocco), destrosio, zucchero di canna, amido di FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, BURRO anidro, amido modificato di patata, sciroppo di glucosio-fruttosio, burro di cacao, grassi della PANNA, addensanti: E415, E460; emulsionanti: E472b, E322 da SOIA, E472e, E471, E475; proteine del LATTE in polvere, sale, fibre vegetali (patata, piantaggine), aromi, agenti lievitanti: E450, E500; LATTOSIO, estratto di carota, aromi naturali, correttori di acidità: E331, E340; stabilizzante: E466.

Allergeni: GLUTINE, UOVA e LATTE. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, LUPINO.

SHELF LIFE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: prevalenza di ricotta

Consistenza: soffice superiormente e base di frolla croccante

Colore: giallo/marrone

Odore: profumo di ricotta

UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2/3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni 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