



ALIMENTARE
GELO

DOLCI SURGELATI

TORTA PROFITEROLES BIANCO VASSOIO KG.1,2



CODICE
12533

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Bigné farciti con morbida panna al cacao e ricoperti di salsa al cioccolato bianco. 24 profiteroles per vassoio.

INGREDIENTI

Grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile e olio di colza, sciroppo di glucosio, bigné (UOVA, farina di FRUMENTO, acqua, margarina (olio di palma, acqua), sale, agente lievitante (E503ii)), zucchero, LATTE scremato in polvere, PANNA, amido modificato di mais, tuorlo d'UOVO, stabilizzante (E420ii), riccioli di cioccolato (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, BURRO, emulsionanti (lecitina di SOIA), aroma naturale di vaniglia), cioccolato bianco (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), estratto di vaniglia), cacao magro in polvere, BURRO, alcool, proteine del LATTE, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), fibre vegetali, aromi, sale.

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

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

Scongelare 3-4 ore prima del consumo.



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