



ALIMENTARE
GELO
DOLCI SURGELATI

STRUDEL DI MELE PORZIONATO KG.2.2X1



**CODICE
13792**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Strudel di mele più burro porzionato già cotto surgelato.

INGREDIENTI

Mele 44%, farina di GRANO tenero tipo "0", mélange (oli vegetali (palma, palmisto, cocco), acqua, burro (LATTE) 10%, aromi naturali, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, colorante: carotene), acqua, uva sultanina 4,2% (uva sultanina, olio di semi di cotone), zucchero, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), fibra vegetale, sale, estratto di malto (GRANO), cannella, correttore di acidità: acido citrico, proteine del LATTE (proteine del LATTE, correttore di acidità: carbonato acido di sodio), aroma, succo di limone.

Allergeni: GLUTINE e LATTE. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE.

CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C per 18 mesi. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigo.

UTILIZZO

E' consigliabile scongelare lo strudel a temperatura ambiente per 30 minuti e rinvenire in forno: fetta surgelata a 180°C per 15 minuti; fetta scongelata a 180°C per 5 minuti.

Far raffreddare, cospargere di zucchero a velo a piacere o accompagnato dal gelato alla vaniglia.



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