



**ALIMENTARE
GELO**
DOLCI SURGELATI

TORTA MINI MERINGATA NOCCIOLA GR.90X9



Maestri Pasticcieri dal 1950



**CODICE
12340**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Disco di meringa con un delizioso semifreddo alla nocciola, ricoperto con meringhe e nocciole caramellate.

INGREDIENTI

acqua, olio di cocco, base di meringa 12% (zucchero, amido di FRUMENTO, zucchero invertito, albume d'UOVO in polvere, aroma), granella di meringa 8% (zucchero, amido di FRUMENTO, albume d'UOVO in polvere, aroma), zucchero, LATTE intero, pasta di NOCCIOLA 5%, PANNA, LATTE scremato in polvere, granella di NOCCIOLA pralinata 1,7% (NOCCIOLE, zucchero, sciroppo di glucosio), sciroppo di glucosio, tuorlo d'UOVO, stabilizzanti: E420ii, E410, E412; maltodestrina, proteine del LATTE, destrosio, amido modificato di mais, emulsionanti: E477, E471, lecitina di SOIA; fibre vegetali, sale, 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

Ammorbidire il prodotto 5 min 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