



ALIMENTARE  
GELO  
PASTA SFOGLIA

# PASTA BRISÈ KOCH KG.1X10



**CODICE**  
**12429**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta brisè surgelata.  
Spessore: 10 + 2 mm  
Dimensioni: 260 x 190 + 10 mm

## INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO tipo "00", acqua, margarina vegetale 10% [ olii e grassi vegetali -palma e girasole- , acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi E471-palma-)], sale iodato, aroma, farina di frumento maltato.  
\*\*\*FARINA DI FRUMENTO. Può contenere UOVO, SOIA e SENAPE.

## SHELF LIFE

6 mesi conservandola ad una temperatura di -18°C.

## UTILIZZO

Ideale per torte salate.  
Lasciare scongelare per circa 30 minuti ogni singolo panetto. Infarinare il piano di lavoro, stendere singolarmente ogni panetto e proseguire con la lavorazione abituale.  
ATTENZIONE: non impastare, solo stendere. Infornare in forno preriscaldato ad una temperatura di circa 180-200°C e cuocere fino alla doratura desiderata.

*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](http://www.marchispa.it)