



**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