



ALIMENTARE  
GELO

DOLCI STAGIONALI

# FRITTELLE ZABAIONE MIGNON GELO KG.2

**CODICE**  
**14161**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Frittelle mignon allo zabaione: un dolce tipico stagionale, fritto e congelato. Confezionate in busta da 2 kg.

## INGREDIENTI

Crema allo Zabaione 44% (acqua, zucchero, amido modificato, sciroppo di glucosio-fruttosio, LATTE condensato, tuorlo d'UOVO, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, grasso vegetale totalmente idrogenato a base di palmisto, sale, alcool, addensanti: carragenina, sodio alginato; zucchero caramellizzato, stabilizzanti: sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa; proteine del LATTE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; conservanti: sorbato di potassio; coloranti: betacarotene; aromi), Misto d'UOVO pastorizzato, farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di girasole raffinato, zucchero a velo (zucchero semolato, amido di mais), agenti lievitanti: gluconedeltalattone, bicarbonato di sodio, difosfato disodico; amido di FRUMENTO, aromi, sale.

Allergeni: CEREALI contenenti GLUTINE (GRANO), UOVA, LATTE e derivati, SOIA. Può contenere: FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI), SENAPE, SESAMO.

## SHELF LIFE

Conservare fino a 6 mesi dalla data di produzione ad una temperatura di -18°C. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

## UTILIZZO

Prelevare il prodotto dal congelatore, scongelare in frigorifero tra 0° e +4°C per 8-10 ore. Una volta scongelato, conservare in frigorifero tra 0° e +4°C e consumare preferibilmente entro 48 ore. Contiene una bustina di zucchero a velo (40g): spolverare a piacimento.



*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)