



**ALIMENTARE  
GELO**  
DOLCI SURGELATI

# TORTA PROFITEROLES SCURO VASSOIO KG.1,2



Maestri Pasticceri dal 1950

**CODICE  
12534**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Bigné farciti con morbida panna e ricoperti di salsa al cioccolato bianco.  
24 profiteroles per vassoio.

## INGREDIENTI

Sciropo di glucosio, grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile e olio di colza, bigné (UOVA, farina di FRUMENTO, acqua, margarina, sale, agente lievitante (E503ii)), zucchero, PANNA, cacao magro in polvere, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, stabilizzante (E420ii), amido modificato di mais, pasta di cacao, alcool, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), proteine del LATTE, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, emulsionante (E471), sale, aromi), fibre vegetali, amido di riso, aromi, sale, addensanti (E401, E410). Allergeni: GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFOROSA, LUPINI.

## 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

Scongellare 3-4 ore 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](http://www.marchispa.it)