



ALIMENTARE
GELO
DOLCI SURGELATI

STRUDEL DI MELE PINOLI E BURRO KG.1,3X4



CODICE
13791

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Strudel di mele più burro e pinoli crudo surgelato.

INGREDIENTI

Mele 44%, farina di GRANO tenero tipo "0", mélange (oli vegetali (palma, palmisto, cocco), acqua, burro (LATTE) 10%, aromi naturali, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, colorante: carotene), acqua, uva sultanina 4,2% (uva sultanina, olio di semi di cotone), zucchero, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), fibra vegetale, sale, estratto di malto (GRANO), cannella, correttore di acidità: acido citrico, succo di limone, aroma.

Allergeni: GLUTINE e LATTE. Può contenere tracce di SOIA, FRUTTA A GUSCIO e SENAPE.

CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C per 18 mesi. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigo.

UTILIZZO

E' consigliabile scongelare lo strudel a temperatura ambiente per 30 minuti e utilizzare carta forno per cottura. Cuocere in forno: ventilato a 200°C per 35-40 minuti; non ventilato a 210°C per 35-40 minuti.

Far raffreddare, cospargere di zucchero a velo a piacere e servire tiepido.



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