



ALIMENTARE  
GELO  
DOLCI SURGELATI

# TORTA CROSTATA PERE INTERA KG.1,4

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



**CODICE**  
**05166**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta frolla con crema alle pere ricoperta da un plum-cake alle mandorle, il tutto decorato da pere.

## INGREDIENTI

Pere 21% (pere 55%, acqua, zucchero, correttore di acidità: E330; antiossidante: E300), acqua, zucchero, farina di FRUMENTO, UOVA, BURRO, oli vegetali (colza, girasole), farina di leguminose (fagioli, SOIA), amido modificato di patata, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido di FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, grasso vegetale (cocco), siero di LATTE in polvere, destrosio, grassi del LATTE, polpa di albicocca, stabilizzanti: E420, E516; addensanti: E440, E401; agenti lievitanti: E500, E450; emulsionanti: E471, E475, E433; conservanti: E202, E200; estratto di carota, aromi, sale, colorante: E160a; aromi naturali, antiossidanti: E300, E307; amido di patata. Allergeni: GLUTINE, UOVA e LATTE. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, LUPINO.

## SHELF LIFE

Conservato 18 mesi ad una temperatura di -18°C. Il prodotto non deve essere ricongelato.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Gusto:** spiccato gusto alla crema di pere

**Consistenza:** tenera e fragrante

**Colore:** giallo scuro con toni più chiari delle pere cotte

**Odore:** profumo di pera

## UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.

*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)