



ALIMENTARE  
GELO

DOLCI SURGELATI

# TORTA MINI MOUSSE YOGURT GR.110X15



**CODICE**  
**12347**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Dessert monoporzione a base di pan di spagna con una delicata mousse allo yogurt e decorata con topping ai frutti di bosco.

## INGREDIENTI

YOGURT bianco intero 20%, PANNA, zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali in proporzione variabile (cocco, palmisto, palma), pan di spagna (farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, acqua, emulsionante (E471), fecola di patata, agenti lievitanti (E450i, E500ii), sale), ribes 4,5%, mirtilli 1,5%, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, stabilizzante (E420ii, E406, E440ii), gelatina animale, succo concentrato di frutti rossi 0,5% (mela, sambuco, ribes rosso, lampone), correttori di acidità (E270, E330), amido modificato di mais, proteine del LATTE, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), addensante (E410), fibre vegetali, colorante (estratto di carota nera), aromi.

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

## 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

Rimuovere l'anello di plastica e scongelare.



*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)