



ALIMENTARE
GELO

PIATTI PRONTI

TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI GR.700X6



CODICE
09543

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Torta salata di pasta sfoglia con ripieno a base di spinaci e ricotta. Surgelata.

INGREDIENTI

Pasta sfoglia (54%): farina di GRANO tenero tipo 0, margarina vegetale (grassi di palma e oli di girasole, acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; correttore di acidità: acido citrico; aromi, colorante: caroteni), acqua, farina di FRUMENTO maltato, sale, emulsionante: lecitine di girasole; sieroproteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, maltodestrine di mais, antiagglomerante: carbonati di sodio. Farcitura (46%): spinaci - 19% sul prodotto finito -, ricotta - 17% sul prodotto finito - (siero di LATTE, crema di siero di LATTE, sale), UOVA, fiocchi di patate (patate disidratate, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), formaggio (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), olio extravergine di oliva, sale, pepe nero. Allergeni: GLUTINE, LATTE e UOVA. Può contenere SOIA, SENAPE, PESCE, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: avorio da crudo; bronzato dopo la cottura

Sapore: delicato e appetitoso dopo la cottura

Odore: gradevole e fragrante dopo la cottura

Consistenza: fragile dopo la cottura

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 18 mesi nel surgelatore a - 18° C. Una volta scongelato non ricongelare.

UTILIZZO

Alimento da consumarsi previa cottura. Mettere la torta ancora surgelata nella parte centrale del forno ben caldo (220°C) e cuocerla per circa 30 minuti. Servire dopo averla lasciata raffreddare per alcuni minuti.



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