



ALIMENTARE  
GELO

DOLCI SURGELATI

# TORTA MINI MOUSSE LIMONE GR.110X15



**CODICE**  
**12348**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Dessert monoporzione a base di pan di spagna con una delicata mousse al limone. Decorata con topping al limone e riccioli di cioccolato bianco.

## INGREDIENTI

PANNA, zucchero, grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, pan di spagna (farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, acqua, emulsionante (E471), fecola di patata, agenti lievitanti (E450i, E500ii), sale), succo di limone 5%, sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, siero di LATTE, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), tuorlo d'UOVO, stabilizzante (E420ii), amido modificato di mais, gelatina animale, addensante (E410), emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), proteine del LATTE, fibre vegetali, colorante (estratto di cartamo), aromi.

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

## 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)