



**ALIMENTARE
GELO**
PASTIFICIO SURGELATI

PASTA SFOGLIA STESA MARGARINA KG.10



**CODICE
14068**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta sfoglia surgelata cruda già stesa in fogli.
12 fogli di dimensioni 30x40 cm

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0", margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, colza, cocco), acqua, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, aromi, correttore di acidità: acido citrico), acqua, sale, estratto di malto (GRANO).
Allergeni: GLUTINE. Può contenere tracce di LATTE, SOIA 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

Prelevare dal congelatore solamente i fogli che si intende utilizzare. Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 5 minuti e quindi procedere nella preparazione delle vostre ricette. Infornare, utilizzando se necessario, il foglio separatore di carta da forno.

Per cannoli, vol-au-vent e pizzette infornare a 190-200°C per 20 minuti; per torte e timballi a 210-220°C per circa 35-40 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