



**ALIMENTARE
GELO**
DOLCI SURGELATI

TORTA MOUSSE LIMONE INTERA KG.1,2

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



**CODICE
08114**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Morbida mousse al gusto di limone ricoperta da una delicata salsa al limone.

INGREDIENTI

Acqua, zucchero, LATTE intero, ricotta (siero del LATTE, LATTE intero, PANNA, sale, acidificante: E330), glucosio, oli vegetali (cocco, SOIA), sciroppo di glucosio-fruttosio, UOVA, farina di FRUMENTO, BURRO anidro, gelatina animale, alcool 0,9%, LATTE scremato in polvere, grassi del LATTE, polpa di albicocca, agenti lievitanti: E450, E500; amido modificato di patata, emulsionanti: E472b, E471, E472e, E322 da SOIA, E433; addensanti: E440, E460; amido di mais, correttori di acidità: E330, E331, E340; proteine del LATTE in polvere, tuorlo d'UOVO in polvere, aromi, succo concentrato di limone 0,09%, cellule di agrumi, sale, fibre vegetali (patata, piantaggine), LATTOSIO, colorante: E160a; succo concentrato d'arancia, aromi naturali, stabilizzanti: E466, E420; conservante: E200; amido di patata, antiossidanti: E300, E307.
Allergeni: GLUTINE, UOVA e LATTE. Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

SHELF LIFE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: gusto prevalente del limone con fondo di panna

Consistenza: soffice e cremosa

Colore: glassa gialla su base bianca dell'impasto

Odore: profumo di limone e agrumi

UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 30 minuti. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore 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