



**ALIMENTARE  
GELO**  
DOLCI SURGELATI

# TORTA MINI NOCCIOLA SENZA GLUTINE GR.90X12



Maestri Pasticceri dal 1950



**CODICE  
12536**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Dessert con bavarese alla nocciola, colata su bisquit e decorata con granella di nocciola.

## **INGREDIENTI**

PANNA, LATTE intero, zucchero, acqua, UOVA, NOCCIOLE 10%, destrosio, farina di riso, tuorlo d'UOVO, amido di riso, gelatina animale, fibra di agrumi, aromi, sale.

Allergeni: LATTE, UOVO, NOCCIOLE. Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE e PISTACCHI).

SENZA GLUTINE, SENZA OLIO DI PALMA, SENZA GRASSI IDROGENATI, SENZA COLORANTI.

## **CONSERVAZIONE**

Conservare a -18°C per 16 mesi dalla data di produzione, oppure in frigorifero a +4°C per 5 giorni. Una volta scongelato non ricongelare.

## **UTILIZZO**

Sformare (facendo una leggera pressione sulle pareti della coppa oppure sotto getto di acqua) e capovolgere la coppa su un piatto da portata.

Scongelerare il prodotto in frigo o per un consumo immediato in microonde 600 watt 20-30".

Per personalizzare il dessert, decorare a piacere.

*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)