



ALIMENTARE  
GELO

DOLCI SURGELATI

# TORTA MELE INTERA KG.1,4

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



**CODICE**  
**05762**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Rivisitazione della classica torta Sacher viennese in dolce Veneziano composto da due strati di pan di spagna al cacao inzuppati di rhum farciti con crema alla nocciola, il tutto ricoperto con nocciolata fusa.

## INGREDIENTI

Mele 52%, farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, BURRO, acqua, oli vegetali (colza, girasole), amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di patata, LATTE scremato in polvere, grasso vegetale (cocco), polpa di albicocca, siero del LATTE in polvere, agenti lievitanti: E450, E500; addensanti: E440, E401; grassi del LATTE, correttore di acidità: E330; emulsionanti: E471, E475, E433; aromi, antiossidanti: E300, E307; estratto di carota, colorante: E160a; sale, stabilizzanti: E516, E420; aromi naturali, conservante: E200; amido di patata.

Allergeni: GLUTINE, UOVA e LATTE. Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO, LUPINI.

## SHELF LIFE

Conservato 18 mesi ad una temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ . Il prodotto non deve essere ricongelato.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Gusto:** abbinamento ottimale tra plum-cake e il gusto di mela

**Consistenza:** morbida e spicchi croccanti

**Colore:** toni di giallo chiari

**Odore:** profumo di mela

## UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente ( $20^{\circ}\text{C}$ ) per 4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero ( $0/+4^{\circ}\text{C}$ ). 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](http://www.marchispa.it)