



ALIMENTARE  
GELO

DOLCI SURGELATI

# SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON PISTACCHIO GR.100X12



**CODICE**  
**12338**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Soufflé al cioccolato fondente con un goloso cuore morbido di pistacchio.

## INGREDIENTI

UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO, cioccolato fondente 9% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), crema cacao (grasso vegetale (palmisto, cocco), zucchero, cacao magro, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), grassi vegetali (grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, crema bianca (zucchero, grasso vegetale (palmisto, cocco), LATTE scremato in polvere, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), cioccolato bianco 2% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), estratto di vaniglia), sciroppo di glucosio, pasta di PISTACCHIO 1% (PISTACCHI, E141), emulsionante (E471), aromi, sale.

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

## 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

Inserire il prodotto congelato in microonde a 600W per 60 secondi, se scongelato 30 secondi.



*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)