



**ALIMENTARE
GELO**
DOLCI SURGELATI

TORTA MANDORLE INTERA KG.1,3

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



**CODICE
05763**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Impasto di mandorle e pasta frolla con decorazione di mandorle sgusciate e zucchero a velo.

INGREDIENTI

Zucchero, farina di FRUMENTO, albume d'UOVO, UOVA, farina di leguminose (fagioli, SOIA), BURRO, farina di MANDORLE 4%, MANDORLE 3,5%, amido di FRUMENTO, destrosio, acqua, oli vegetali (girasole, colza), grasso vegetale (cocco), amido modificato di patata, LATTE scremato in polvere, agenti lievitanti: E500, E450, E503; stabilizzante: E420; emulsionanti: E475, E472b, E471, E433; burro di cacao, aromi, correttore di acidità: E330; conservante: E202; colorante: E160a; amido di patata, aromi naturali, antiossidanti: E300, E307. Allergeni: GLUTINE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO e LATTE. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, LUPINO.

SHELF LIFE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: spiccato di mandorle

Consistenza: impasto di mandorle tenero con fondo di frolla croccante

Colore: marrone scuro

Odore: profumo di mandorla

UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni 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