



**ALIMENTARE  
GELO**  
PASTIFICIO SURGELATI

# PASTA SFOGLIA PIÙ BURRO PANETTO KG.1X6



**CODICE  
13784**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta sfoglia più burro surgelata cruda in panetto.

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0", mélange (oli vegetali (palma, palmisto, cocco), burro (LATTE) 10 %, aromi naturali (contengono LATTE), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, colorante: caroteni), acqua, sale, estratto di malto (GRANO).

Allergeni: GLUTINE e LATTE. Può contenere tracce di UOVA, SOIA e SENAPE.

## CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C per 18 mesi. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigo.

## UTILIZZO

Lasciare scongelare la pasta sfoglia nella sua confezione originale a temperatura ambiente per circa 1 ora 30 minuti. Stendere la pasta sfoglia allo spessore desiderato con il matterello avendo cura di infarinare il piano di lavoro.

Per cannoli, vol-au-vent e pizzette infornare a 180-200°C per 20 minuti; per torte e timballi a 210-230°C per circa 35-40 minuti.



*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)