



**ALIMENTARE
GELO**
PASTIFICIO SURGELATI

PASTA FROLLA PANETTO KG.1X6



**CODICE
13787**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta frolla surgelata cruda in panetto.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0", margarina vegetale (grasso di palma, acqua, olio di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole, sale, aroma, acidificante: acido citrico, colorante: carotenil), zucchero, uova, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale, aromi, amido di mais.

Allergeni: GLUTINE. Può contenere tracce di LATTE, 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

Scongelare la pasta frolla nella sua confezione originale in frigorifero fino a totale scongelamento. Su di un piano di lavoro ben infarinato, stendere il prodotto allo spessore desiderato. Per una maggiore friabilità della pasta frolla ti consigliamo di non lavorarla eccessivamente.

Per biscotti e tartellette infornare a 190°C per 7/8 minuti; per crostate farcite alle mele o con altro ripieno a 190°C per circa 20 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