



ALIMENTARE  
SECCO  
DOLCIUMI

# DOLCE DEL FORNAIO CACAO GR.350X6



**CODICE**  
**11808**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Torta al cacao.

## INGREDIENTI

Crema al cacao 30% (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, destrosio, cacao magro in polvere 5%, amido modificato, grassi vegetali (palma), stabilizzante: E466, emulsionante: E471, conservante: E202, aromi, correttore di acidità: E334, conservante: E200), farina di FRUMENTO, zucchero, olio di semi di girasole, margarina vegetale (oli e grassi vegetali di palma e girasole, acqua, emulsionante: E471, sale, aromi), UOVA, acqua, umidificanti: E420, E422, amido di FRUMENTO, farina di riso, agenti lievitanti: E450, E500, emulsionanti: E471, proteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, BURRO anidro, sale, sciroppo di glucosio, correttore di acidità: E262, aromi.

Allergeni: GLUTINE (frumento), UOVA e LATTE.

Possibile contaminazione da SOIA e FRUTTA A GUSCIO.

## SHELF LIFE

135 giorni

## CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

**Colore:** beige con decorazioni marroni

**Odore:** dolce, caratteristico con nota tipica di cacao

**Sapore:** dolce, tipico del dolce con cacao



*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)