



ALIMENTARE  
GELO

DOLCI SURGELATI

# CORNETTO MELANGE MAXI VUOTO GR.80X48



**CODICE**  
**11836**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Cornetto maxi dritto vuoto, prelievitato, decorato. Prodotto ottenuto da un impasto contenente burro e laminato con margarina vegetale di prima qualità.

## **INGREDIENTI**

Pasta: Farina di GRANO tenero 00, margarina vegetale (grassi ed oli vegetali (palma, soia, girasole); acqua; emulsionante: E471, sale, correttore di acidità: E330; aromi; colorante: beta-carotene E160a); acqua, zucchero, UOVA, lievito, lievito naturale (farina di GRANO tenero tipo 00, acqua), BURRO, sale, GLUTINE di FRUMENTO, farina di cereali maltati (FRUMENTO, ORZO), LATTE intero in polvere, siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, miele, aromi.

Decorazione: Zucchero a granella, sciroppo di lucidatura (acqua, proteine vegetali (pisello, patata e/o fava), olio di girasole, destrosio, maltodestrina, amido).

Allergeni: GLUTINE, UOVA e LATTE. Possibili tracce di ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA e SENAPE.

## **CONSERVAZIONE**

Conservare fino a 9 mesi a temperatura compresa fra -18°C e -25°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

## **UTILIZZO**

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Cuocere in forno già caldo a 180-190°C per 18/20 minuti circa (tempi e temperature indicative a seconda del tipo di forno).



*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)