



ALIMENTARE
GELO

DOLCI SURGELATI

TORTA MAXI ALLE MELE KG.2

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



CODICE

12639

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta frolla ripiena di un morbido plum-cake e ricoperta da spicchi di mela.

INGREDIENTI

Mele a fette 28%, zucchero, farina di FRUMENTO, UOVA, sciroppo di glucosio-fruttosio, BURRO, oli e grassi vegetali (cocco, girasole, colza), purea di albicocca, acqua, amido di FRUMENTO, amido modificato di patata, addensanti: E440, E401; proteine del LATTE in polvere, agenti lievitanti: E450, E500; correttori di acidità: E330, E333; LATTE scremato in polvere, antiossidante: E300; aromi, conservanti: E202, E200; sale, aromi naturali.

Allergeni: GLUTINE, UOVA, LATTE. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, LUPINI, SENAPE, SOIA.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 18 mesi ad una temperatura di -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: abbinamento ottimale tra plum-cake e il gusto di mela

Consistenza: morbida

Colore: toni di giallo chiari

Odore: profumo di mela

Aspetto: di forma rettangolare con fette di mele

UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 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