



**ALIMENTARE
GELO**
DOLCI SURGELATI

TORTA MAXI CACAO DA FORNO - KG.2

PASTICCERIA VENETA
EST 1978
VENEZIA



CODICE
12640

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Soffice torta al cacao, con zucchero a velo in superficie.

INGREDIENTI

Zucchero, farina di FRUMENTO, olio vegetale (colza), UOVA, acqua, amido di FRUMENTO, cacao magro in polvere 4%, BURRO, UOVA in polvere, amido modificato di patata, destrosio, agenti lievitanti: E500, E450, E341, E331; YOGURT in polvere, emulsionanti: E472a, E472b, E472e; sale, farina di FRUMENTO pregelatinizzata, siero di LATTE in polvere, burro di cacao, amido di mais, LATTE scremato in polvere, aromi naturali, aromi, amido di patata. Allergeni: GLUTINE, UOVA, LATTE. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO, 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: cacao

Consistenza: soffice e tenera

Colore: marrone

Odore: profumo di cacao

Aspetto: di forma rettangolare, uniforme

UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 5-6 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