



**ALIMENTARE
GELO**
DOLCI SURGELATI

MELA IN CAMICIA G.100X20



**CODICE
14903**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mela in camicia con passata di albicocche crudo surgelata.

INGREDIENTI

Mele 38%, farina di GRANO tenero tipo "0", mélange (oli vegetali (palma, palmisto, cocco), acqua, BURRO (LATTE) 10%, aromi naturali, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, colorante: carotene), passata di albicocche 12% (purea di albicocche (50%), zucchero di canna, sciroppo di glucosio, gelificanti: pectina pirofosfato tetrasodico, correttore di acidità: acido ascorbico, aromi), acqua, addensante: amido di mais modificato, fibra vegetale, zucchero, sale, aceto di mele, estratto di malto (GRANO), lucidante: sciroppo di glucosio, maltodestrina, acqua, fibra vegetale, zucchero, addensante: agar agar, pectina, acidificante: acido citrico. Allergeni: GLUTINE, LATTE. Può contenere 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

Prodotto da consumarsi previa cottura. Preriscaldare il forno e cuocere fino alla doratura desiderata ponendo attenzione allo zucchero in copertura.

- Forno ventilato 195°C per 20 minuti
- Forno non ventilato 200°C per 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