



**ALIMENTARE
GELO**
PASTIFICIO SURGELATI

PASTA PER INVOLTINI PRIMAVERA GR.550

**CODICE
14164**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta per involtini primavera: fogli per la preparazione di involtini primavera, ravioli, samosa, dim sum e qualsiasi altro prodotto simile
Pasta sottilissima, leggera e facile da lavorare, questa sfoglia è pensata per avvolgere con delicatezza ripieni di ogni tipo – dalle verdure croccanti alla carne speziata, fino alle versioni fusion più creative.

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO (48%), acqua, olio di cocco, sale, caseinato di sodio (LATTE), amido di FRUMENTO, maltodestrina, agenti di trattamento della farina (E300).
Allergeni: GLUTINE e LATTE.

CONSERVAZIONE

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato previo cottura.

UTILIZZO

Metodo di preparazione:

- 1) Rimuovere dal freezer e lasciar scongelare per circa 45 minuti.
- 2) Coprire la sfoglia con un panno umido pulito ed è pronta all'uso.



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