



ALIMENTARE
GELO
DOLCI SURGELATI

CORNETTO MELANGE MINI VUOTO GR.43X72

LABORATORIO
LIZZI
PASTICCERIA

CODICE
12016

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cornetti mignon vuoto, lucidato e prelievitato. 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), sale, BURRO, GLUTINE di frumento, farina di cereali maltati (FRUMENTO, ORZO), LATTE intero in polvere, siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, aromi.

Lucidatura: Sciroppo di lucidatura (acqua, proteine vegetali (pisello, patata e/o fava), olio di girasole, destrosio, maltodestrina, amido (di mais)).

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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare fino ad un minimo di 12 mesi, a temperatura compresa fra -18°C e -25°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

UTILIZZO

Estrarre i prodotti dal freezer e lasciar eventualmente rinvenire il prodotto a temperatura ambiente per 10-20 minuti MAX. Cuocere in forno già caldo a 180°C per 16/18 minuti (tempi e temperature indicative da adattare al proprio 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