



ALIMENTARE  
GELO

PASTA PER LASAGNE

PASTA FILO  
KG.1X5



**CODICE**  
**11721**

#### **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Pasta filo, paste di fogli leggerissimi- il "originale" per lo strudel viennese e per altre tipologie di strudel. Ideale per esempio: Baklava ed involtini di primavera.

#### **INGREDIENTI**

Granito di frumento, acqua, amido (patate), sciroppo di glucosio (mais), olio vegetale (olio di girasole), sale iodato.  
\*\*\*GLUTINE.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Diametro: 5,5cm (±1cm).  
Spessore: 1cm (±0,5cm).  
Peso: 30g (±5g).

#### **SHELF LIFE:**

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

#### **UTILIZZO**

Lasciare scongelare la sfoglia nei sacchetti a temperatura ambiente. Distendere la sfoglia su un canovaccio umido, distribuire il ripieno su metà e arrotolarla su se stessa; mettere lo strudel su una teglia imburata, spennellarlo con burro sfuso e cuocerlo in forno preriscaldato.



*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](http://www.marchispa.it)