



**ALIMENTARE
GELO**
DOLCI SURGELATI

TORTA CROSTATA ALBICOCCA GR.900

PASTICCERIA VENETA
EST 1978
VENEZIA



CODICE
13457

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Base di fragrante pasta frolla con passata a base di albicocca.

INGREDIENTI

Zucchero, farina di FRUMENTO, sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca 14,5%, BURRO, UOVA, acqua, addensanti: E440, E401; correttori di acidità: E330, E333; agenti lievitanti: E450, E500; aromi, conservante: E202; amido di patata. Allergeni: GLUTINE, UOVA, LATTE. Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE.

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 ORGANOLETICHE

Gusto: base di fragrante pasta frolla con confettura di albicocca ricoperta di gelatina all'albicocca

Consistenza: frolla croccante

Colore: giallo con tonalità tendenti al marrone chiaro

Odore: prevalente profumo di albicocca

Aspetto: rotondo con ripieno a base di albicocca e decoro a quadrettatura

UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.