



ALIMENTARE
GELO
DOLCI SURGELATI

STRUDEL DI MELE ROSSE CIOC. BIANCO G.600X8



CODICE
14902

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Strudel di mele a polpa rossa e cioccolato bianco surgelato.

INGREDIENTI

Mele a polpa rossa 44%, farina di GRANO tenero tipo 0, melange (grassi vegetali (palma, cocco), acqua, BURRO anidro, emulsionanti: mono digliceridi degli acidi grassi (palma), sale, aromi naturali, correttore di acidità: acido citrico, colorante: betacarotene), acqua, cioccolato bianco 5% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionate: lecitina di girasole, aromi), zucchero, amido di tapioca, fibra vegetale, sale, cannella, estratto di malto di FRUMENTO. Allergeni: GLUTINE, LATTE. Può contenere UOVA, SOIA, SENAPE e FRUTTA A GUSCIO.

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

E' consigliabile scongelare lo strudel a temperatura ambiente per 30 minuti e utilizzare carta da forno per cottura. Cuocere in forno preriscaldato. Far raffreddare, cospargere di zucchero a velo e servire tiepido.

- Forno ventilato 195°C per 30 minuti
- Forno non ventilato 205°C per 35 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