



ALIMENTARE  
GELO

DOLCI SURGELATI

# CORNETTO INTEGRALE FRUTTI BOSCO GR.90X48

CODICE  
**11859**



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cornetto maxi integrale ai frutti di bosco, prelievato. Prodotto ottenuto da un impasto contenente burro e laminato con margarina vegetale di prima qualità.

## INGREDIENTI

Pasta: Farina di GRANO tenero 00, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, girasole); acqua; sale; emulsionante: E471, correttore di acidità: E330; aromi; colorante: beta-carotene); acqua, zucchero, UOVA, lievito naturale (farina di GRANO tenero tipo 00, acqua), lievito, crusca di GRANO tenero 2%, BURRO, GLUTINE di FRUMENTO, sale, farina maltata (FRUMENTO, ORZO), proteine del LATTE, LATTE intero in polvere, miele, aromi, colorante: beta carotene.

Ripieno: Preparato ai frutti di bosco 15%: sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di frutti di bosco: more, lamponi, mirtili, ribes rosso, saccarosio, gelificante: pectina (E440i), correttore di acidità: E330 acido citrico, conservante: E202 potassio sorbato, aromi.

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

## CONSERVAZIONE

Conservare fino a 9 mesi a temperatura compresa fra -18°C e -25°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

## UTILIZZO

Per una migliore resa estetica, lucidare il prodotto a pennello prima della cottura con misto uovo o albume, oppure all'uscita dal forno con sciroppo di zucchero. 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 180-190°C per 18/20 minuti circa (tempi e temperature indicative a seconda del 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](http://www.marchispa.it)