



**ALIMENTARE
GELO**
DOLCI SURGELATI

SOUFFLE AL LIMONE GR.100X12



**CODICE
14298**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Soufflè al limone dal cuore morbido.

INGREDIENTI

UOVA, farina di FRUMENTO, olio di cocco, cioccolato bianco 10% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), estratto di vaniglia), crema bianca (zucchero, grasso vegetale (palmisto, cocco), LATTE scremato in polvere, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), zucchero, BURRO, sciroppo di glucosio, aromi, succo di limone concentrato ricostituito 0,2%, sale, colorante (estratto di cartamo).

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

CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C per 1-2 giorni e non ricongelare.

UTILIZZO

Inserire il prodotto congelato in microonde a 600W per 60s, se scongelato 30 s.



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