

PREPARATO TORTA MANDORLE CARTE D'OR GR.810X6





CODICE **09533**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato in polvere per torta alle mandorle.

INGREDIENTI

Zucchero, amido di mais, MANDORLE (13%), grasso di cocco, maltodestrine, albume d'UOVO in polvere, farina di FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, UOVO in polvere, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi, esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi), agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), proteine del LATTE, proteine di piselli, aromi, addensanti (gomma di xantano), coloranti (norbissina di annatto), antiossidanti (palmitato di ascorbile).

Allergeni: MANDORLE, UOVO, GLUTINE e LATTE.

Può contenere ORZO, NOCCIOLE e SOIA.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Una volta preparato, conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore.

UTILIZZO

Preparazione:

- 1) Versare in una terrina il contenuto di una busta ed aggiungere 200 ml di acqua fredda.
- 2) Mescolare per 2 minuti con la frusta a mano.
- 3) Versare l'impasto in una tortiera imburrata (diametro 22 cm). Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 35/40 minuti.



