



ALIMENTARE  
GELO  
DOLCI SURGELATI

# CORNETTO MELANGE MINI ALBICOCCA GR.48X72

CODICE  
12017

LABORATORIO  
**LIZZI**  
PASTICCERIA

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cornetti mignon albicocca, prelievitato, decorato. Prodotto ottenuto da un impasto contenente burro e laminato con margarina vegetale di prima qualità.

## INGREDIENTI

Pasta: Farina di GRANO tenero 00, margarina vegetale (grassi ed oli vegetali (palma, soia, girasole); acqua; emulsionante: E471, sale, correttore di acidità: E330; aromi; colorante: beta-carotene E160a); acqua, zucchero, UOVA, lievito, lievito naturale (farina di GRANO tenero tipo 00, acqua), sale, BURRO, GLUTINE di frumento, farina di cereali maltati (FRUMENTO, ORZO), LATTE intero in polvere, siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, aromi.

Ripieno: Farcito con semilavorato a base di confettura di albicocca 8% (purea di albicocca 40%, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, gelificante: pectina E440i, correttore di acidità: acido citrico E330, aromi).

Decorazione: Zucchero a granella, sciroppo di lucidatura (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, grassi vegetali (girasole), gelificante: E440, acidificante: E330, conservante: E202, aroma naturale, emulsionante: E471 ( da colza)).

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

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

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

## UTILIZZO

Estrarre i prodotti dal freezer e lasciar eventualmente rinvenire il prodotto a temperatura ambiente per 10-20 minuti MAX. In forno preriscaldato a 180 °C per 15/18 minuti (tempo e temperatura indicativi da adattare al proprio 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)