

ALIMENTARE GELO DOLCI SURGELATI

TORTA TRONCO NATALIZIO CIOCCOLATO KG.1

PASTICCERIA VENETA

EST 1978



CODICE 08669

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Morbido rollè di soffice e spugnoso pan di spagna, farcito con crema allo zabaione e ricoperto da uno strato di cioccolato fuso, poi decorato con ciuffi di panna.

INGREDIENTI

Acqua, zucchero, UOVA, farina di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, oli vegetali (cocco, girasole), sciroppo di glucosio-fruttosio, alcool 2,2%, amido modificato di patata, siero di LATTE, burro di cacao, BURRO anidro, LATTE scremato, amido di FRUMENTO, tuorlo d'UOVO, LATTE intero, cacao magro, ciliegie candite (ciliegie 49%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: E330; conservanti: E202, ANIDRIDE SOLFOROSA E220 come residuo; colorante: E127), NOCCIOLE, PANNA, LATTE condensato zuccherato, LATTOSIO, emulsionanti: E471, E322 da SOIA, E472b, E475, E472e, E433; distillato di agrumi, agenti lievitanti: E500, E450, E503; pasta di cacao, destrosio, addensanti: E401, E460; brandy, albume d'UOVO, aromi, armelline, stabilizzanti: E516, E420, E466; proteine del LATTE, sale, colorante: E160a; fibre vegetali, correttori di acidità: E331, E340; amido di patata, aromi naturali, antiossidanti: E300, E307, vanillina, estratto naturale di vaniglia. Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, ARACHIDI.

SHELF LIFE

Conservare 18 mesi ad una temperatura di -18 °C. Il prodotto non deve essere ricongelato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: nocciole, cacao e zabaione

Consistenza: morbida del pan di spagna e cremosa della crema di zabaione

Colore: marrone scuro e giallo paglierino **Odore**: aroma di nocciola, cacao e zabaione

Aspetto: doppio trancio con decorazione di crema alla nocciola e ciuffi di panna

UTILIZZO

lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.

