



**ALIMENTARE
GELO**

DOLCI SURGELATI

TORTA MAXI DELLA NONNA KG.2,5

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



**CODICE
12641**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Torta con base di pasta frolla farcita con crema pasticcera, ricoperta con plumcake, mandorle a bastoncino.

INGREDIENTI

Acqua, zucchero, farina di FRUMENTO, UOVA, oli e grassi vegetali (cocco, girasole, colza), BURRO, amido modificato di patata, amido di FRUMENTO, MANDORLE in pezzi, siero di LATTE in polvere, grassi del LATTE, destrosio, agenti lievitanti: E450, E500; proteine del LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, addensante: E401; aromi, estratto di carota, stabilizzante: E516; burro di cacao, sale, aromi naturali.

Allergeni: GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINI, SOIA.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 18 mesi ad una temperatura di -18°C.
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Gusto: caratteristico di pasta frolla, crema pasticcera e plumcake

Consistenza: fragrante della pasta frolla e cremosa del ripieno

Colore: dorato tipico dei prodotti da forno

Odore: note aromatiche di pasta frolla e limone della crema

Aspetto: di forma rettangolare con decorazione di mandorle e zucchero a velo

UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.

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