



**ALIMENTARE  
GELO**  
PASTA PER LASAGNE

# PASTA SFOGLIA SURGELATA



**CODICE  
05866**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

2 panetti di sfoglia pronta di spessore di colore crema.  
Spessore: 9 + 1 mm, dimensioni: 270 x 190 + 20 mm..

## INGREDIENTI

Farina di frumento tipo "00", 29% margarina vegetale [ olii e grassi vegetali –palma e girasole- , acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi E471-palma-)], acqua, sale iodato, aroma burro, farina di frumento maltato.

\*\*\*GLUTINE,SOIA,UOVO.

## SHELF LIFE:

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

## UTILIZZO

Lasciare scongelare la pasta all'uovo per ca. 30 ogni singolo panetto, infarinare il piano di lavoro, stendere singolarmente ogni panetto e proseguire con la lavorazione abituale. Infornare quindi ad una temperatura di circa 180 -200 ° e cuocere fino alla doratura desiderata.



*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)