



**ALIMENTARE
GELO**
DOLCI SURGELATI

TORTA TIRAMISU' TRANCIO KG.1,2



**CODICE
14700**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Tiramisù rettangolare con mascarpone.

INGREDIENTI

LATTE scremato in polvere reidratato, zucchero, pan di spagna (UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero, emulsionante: E471; agenti lievitanti: E450i, E500ii), savoiardi 7,5% (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti (E500ii, E503i), sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale), grassi vegetali (cocco, palmisto, palma), MASCARPONE 6,9% (PANNA, LATTE, acidificante: E270), tuorlo d'UOVO, PANNA, alcool, sciroppo di glucosio, stabilizzante: E420ii; zucchero da spolvero (destrosio, zucchero, amido di FRUMENTO, burro di cacao), grassi vegetali di palma e colza, amido modificato di mais, addensanti: E440b, E401, E406, E410; margarina (grassi vegetali (palma) e oli vegetali (girasole), acqua, emulsionanti mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi), caffè in polvere 0,3%, colorante: E150a; cacao magro in polvere, emulsionanti: lecitina di SOIA, E471; aromi, amido di riso, proteine del siero di LATTE, sale.

Allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA, SOIA. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO.

SHELF LIFE

18 mesi dalla data di produzione

CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura di -18°C. Una volta scongelato conservare a +4°C per 1-2 giorni e non ricongelare.

UTILIZZO

Scongellare 3-4 ore prima del consumo.



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