



ALIMENTARE
GELO
DESSERT

Soufflè CIOCCOLATO FONDENTE & BIANCO - GR.100X12



CODICE
12339

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Soufflè al cioccolato fondente con un goloso cuore di puro cioccolato bianco liquido.

INGREDIENTI

UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero, cioccolato bianco 12% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), estratto di vaniglia), BURRO, cioccolato fondente 9% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), crema cacao (grasso vegetale (palmisto, cocco), zucchero, cacao magro, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), margarina (grassi vegetali (palma) e oli vegetali (girasole), emulsionante (E471), sale, aromi), grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, PANNA, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, stabilizzante (E420ii), sciroppo di glucosio, amido modificato di mais, aromi, proteine del LATTE, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), fibre vegetali. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO.

SHELF LIFE:

18 mesi dalla data di produzione.

UTILIZZO

Inserire il prodotto congelato in microonde a 600W per 60s, se scongelato 30 s. Una volta scongelato conservare a +4 °C. per 1-2 giorni e non ricongelare.



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