



**ALIMENTARE
GELO**
DOLCI SURGELATI

TORTA MINI MOUSSE YOGURT E FRAGOLA GR.110X15



CODICE
14299

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Torta mini con base pan di spagna con mousse allo yogurt e gelatina alla fragola.

INGREDIENTI

LATTE scremato in polvere reidratato, YOGURT 13%, PANNA, zucchero, Purea di fragola 9%, grassi vegetali (grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, emulsionante (E471)), sciroppo di glucosio, fragole 6%, pan di spagna 5% (farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, acqua, emulsionante (E471), fecola di patata, agenti lievitanti (E450i, E500ii), sale), tuorlo d'UOVO, stabilizzante (E420ii), gelatina animale, succo di fragola, amido modificato di mais, addensanti (E406, E440ii, E410), acido lattico, proteine del LATTE, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), correttore di acidità (E330), fibre vegetali, colorante (E120), alcool, aromi.

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

CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C per 1-2 giorni e non ricongelare.

UTILIZZO

Rimuovere l'anello di plastica e scongelare.



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