



ALIMENTARE  
GELO

DOLCI SURGELATI

# CORNETTO MELANGE MAXI CEREALI GR.63X60

**CODICE**  
**11866**

LABORATORIO  
**LIZZI**  
PASTICCERIA

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cornetto contenente un abbondante mix di cereali nell'impasto e decorato con semi vari. Senza oli di palma.

## INGREDIENTI

Pasta: Farina di GRANO tenero 00, margarina (oli e grassi vegetali (girasole, sal, karitè), acqua, sale, emulsionante: E471, E322 (di girasole), succo di limone concentrato, correttore di acidità: acido citrico, colorante: betacarotene, aromi), acqua, preparato ai cereali (5.5%) (farina integrale di SEGALE, farina di SEGALE, semi di lino, semi di girasole, farina di GRANO tenero tipo 0, crusca di piselli, SESAMO, sale, crusca di GRANO tenero, acidificante: acido lattico, estratto di malto d'ORZO, farina di malto tostato di GRANO tenero), zucchero, UOVA intere, lievito naturale (farina di GRANO tenero tipo 00, acqua), lievito, sale, BURRO, farina di cereali maltati (ORZO e FRUMENTO), proteine del LATTE, LATTE intero in polvere, GLUTINE di frumento, aromi.

Decorazione: In proporzione variabile: semi di lino, semi di girasole, semi di SESAMO, sciroppo di lucidatura (acqua, proteine vegetali (pisello, patata e/o fava), olio di girasole, destrosio, maltodestrina, amido).

Allergeni: GLUTINE, UOVA, LATTE e SEMI DI SESAMO. Possibili tracce di ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFOROSA e SENAPE.

## CONSERVAZIONE

Conservare fino a 9 mesi a temperatura compresa fra -18°C e -25°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

## UTILIZZO

Cuocere In forno preriscaldato a 180/190°C per 16/18 minuti (tempo e temperatura indicativi da adattare al proprio tipo di forno).



*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)