



ALIMENTARE
GELO
PASTA FROLLA

PASTA FROLLA KG.1X10



CODICE
04877

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Due panetti surgelati di pasta frolla da 500 gr cadauno:

- spessore: 10 mm + 1 mm
- dimensioni: 270 x 200 + 20 mm

INGREDIENTI

Farina di frumento, margarina vegetale [oli e grassi vegetali – palma e girasole-, acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi E471-palma-)], zucchero, uova fresche pastorizzate, acqua, preparato per lievitazione (agenti lievitanti: difosfato disodico E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), aromi, sale iodato.

***GLUTINE, UOVO. PUO' CONTENERE TRACCE DI LATTE E SOIA.

SHELF LIFE: 18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Lasciare scongelare la pasta frolla a temperatura ambiente per circa 2 h. Stendere la pasta con un mattarello, dopo aver infarinato il piano di lavoro, fino al raggiungimento dello spessore desiderato. Può essere utilizzata come base per diverse tipologie di torte, sheet cake (torte decorate con uno strato di frosting) e crostate.



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