



ALIMENTARE
GELO
DOLCI SURGELATI

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



TORTA FRUTTI DI BOSCO PRETAGLIATA KG.1,4

CODICE
05764

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Un mix di frutti di bosco e fragole su base di pasta frolla e pan di spagna ripieni di panna chantilly.

INGREDIENTI

Frutti di bosco 17,2% (ribes rosso, ribes nero, more selvatiche, lamponi – in proporzione variabile), acqua, farina di FRUMENTO, zucchero, fragole 12,5% (fragole, amido modificato di mais, addensanti: E412, E415; antiossidante: E300, aromi naturali), UOVA, BURRO, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio vegetale (cocco), sciroppo di glucosio, BURRO anidro, alcool 0,8%, LATTE scremato in polvere, polpa di albicocca, tuorlo d'uovo, grassi della PANNA, amido modificato di patata, agenti lievitanti: E450, E500; addensanti: E440, E460, E401; LATTE condensato zuccherato, emulsionanti: E471, E472b, E322 da SOIA, E472e, E433; brandy, siero di LATTE in polvere, grassi del LATTE, correttori di acidità: E330, E331, E340; proteine del LATTE in polvere, fibre vegetali (patata, piantaggine), aromi, sale, LATTOSIO, colorante: E160a; aromi naturali, stabilizzanti: E516, E466, E420; estratto di carota, conservante: E200; amido di patata, antiossidanti: E307, E300. Allergeni: GLUTINE, UOVA e LATTE. Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

SHELF LIFE

Conservato 18 mesi ad una temperatura di -18°C. Il prodotto non deve essere ricongelato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: connubio tra frutti di bosco e panna

Consistenza: cremosa e tenera, fragrante della pasta sfoglia

Colore: rosso dei frutti di bosco e giallo della pasta frolla

Odore: profumo di fragole e frutti di bosco

UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4/5 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.