



ALIMENTARE
GELO

DOLCI SURGELATI

TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA KG.1,4

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



CODICE
05765

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Impasto di mandorle e pasta frolla con decorazione di mandorle sgusciate e zucchero a velo. Pretagliata: 16 fette.

INGREDIENTI

Acqua, farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, BURRO, modificato amido di patata, siero di LATTE in polvere, sciroppo di glucosio, purea di albicocca, destrosio, grassi del LATTE, uva sultana [uva 99,5%, oli vegetali (girasole, cotone)], MANDORLE, sciroppo di glucosio, alcool 0,7%, addensanti: E401, E440; agenti lievitanti: E450, E500; burro di cacao, amido di FRUMENTO, brandy 0,16%, stabilizzanti: E516, E420; amido di mais, olio vegetale (girasole), grasso vegetale (cocco), estratto di carote, correttori di acidità: E330, E331, E333; aromi, zucchero di canna, LATTE scremato in polvere, sale, aromi naturali, colorante: E160a; emulsionanti: E471, E475, E433; amido di patata, antiossidanti: E300, E307. Allergeni: GLUTINE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO e LATTE. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, ARACHIDI, SOIA.

SHELF LIFE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: tipico di crema pasticcera cotta

Consistenza: fragrante della pasta frolla e morbido dell'impasto

Colore: esternamente dorato e giallo intenso della crema

Odore: delicato di crema pasticcera

UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.

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