



**ALIMENTARE
GELO**
PANIFICATI SURGELATI

PIADINA CLASSICA GELO D22CM GR.130 X40



**CODICE
08651**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Piadina classica gelo con diametro 22 cm.

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO tipo "0" (65,62%), Acqua (26,90%), Strutto (5,25%), Agente lievitante (0,20%), Sale (1,97%). Agenti lievitanti: Difosfato disodico E450i, Carbonato acido di sodio E500ii, Amido di mais.

***GLUTINE, SOIA, SENAPE, LATTOSIO

SHELF LIFE

18 mesi ad una temperatura di -18°C; 1 mese ad una temperatura di -12°C; 1 settimana ad una temperatura di -6°C; 3 giorni nello scomparto del ghiaccio.

UTILIZZO

Lasciare scongelare 10 minuti circa e riscaldare nel forno a 200°C o su piastra ben calda per 3 minuti.

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