



ALIMENTARE
GELO

DOLCI SURGELATI

TORTA CROSTATA CIOCCOLATO GR.900

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



CODICE
13662

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Base di fragrante pasta frolla con crema al gusto gianduia.

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, crema gianduia 31,5% [zucchero, oli vegetali (girasole, palma), NOCCIOLE 10 %, cacao magro in polvere 6%, LATTE intero in polvere, emulsionante: E322 da SOIA, aromi], zucchero, BURRO, UOVA, acqua, agenti lievitanti: E450, E500; aromi, amido di patata.

Allergeni: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE, UOVA, SOIA. Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 18 mesi ad una temperatura di -18°C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: base di fragrante pasta frolla al burro e crema alla gianduia

Consistenza: frolla croccante

Colore: giallo e marrone

Odore: profumo di nocciole e burro

Aspetto: rotondo con ripieno di crema alla gianduia e decoro a quadrettatura

UTILIZZO

Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 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