



**ALIMENTARE  
GELO**  
PANIFICATI SURGELATI

# PALLINE PIADINA INTEGRALE GELO KG.8,4



**CODICE  
11485**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Palline per piadina integrale, congelate.

**Pezzi per confezione:** 70 pezzi da 120 gr

**Diametro:** 80 mm

**Spessore:** 20 mm

## INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" 70%, Acqua, Farina tipo integrale 30% Olio d'oliva, Sale, Agente lievitante. Difosfato disodico E450i, Carbonato acido di sodio E500ii, Amido di mais.

Allergeni: GLUTINE. Può contenere: SOIA, SENAPE, LATTOSIO.

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

**Aspetto:** circolare

**Gusto:** delicato

**Colore:** pasta cruda

**Odore:** tipico del pane integrale

**Consistenza:** molle

## 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 24 ore circa a temperatura ambiente. Spruzzare con farina, lavorare a mano e stenderla in forma circolare fino ad un diametro di 22 cm (oppure a piacimento), infine cuocere in piastra ben calda 1 minuto per parte.

*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](http://www.marchispa.it)