



ALIMENTARE
SECCO

DOLCIUMI

DOLCE TRONCO CACAO BALCONI GR.250X12

Balconi
MILANO 1953

CODICE
02708

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotto dolciario da forno con farcitura (25%) al cacao magro. Roll a base di Pan di Spagna farcito con crema al cacao ma-gro e decorato con copertura al cacao magro.

INGREDIENTI

Zucchero, farina di FRUMENTO, sciroppo di glucosio-fruttosio, UOVA, grassi vegetali (palma, palmisto, cocco in proporzione variabile), LATTE scremato reidratato, cacao magro in polvere (2%), LATTE scremato in polvere, alcool, emul-sionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (SOIA); agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, difosfato disodico; sale, proteine del LATTE, aromi, LATTOSIO. Allergeni: GLUTINE, UOVA, LATTE e SOIA. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SENAPE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: arrotolato di forma cilindrica decorato con copertura al cacao magro

Colore: dorato, tipico del Pan di Spagna

Odore: fragrante, gradevole, con aroma di cacao magro

Sapore: tipico del Pan di Spagna e della farcitura al cacao magro

Consistenza: soffice

SHELF LIFE

6 mesi

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto. Deve essere mantenuto preferibilmente a temperatura compresa tra i 18° e 22°C.



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