

## Componenti

### Ingredienti

Farina di **frumento** di tipo "00"

Margarina vegetale (oli e grassi vegetali [palma - girasole], acqua, emulsionante: mono e gliceridi degli acidi grassi E471 [palma])

Zucchero

**Uova** fresche pastorizzate

Acqua

Polvere lievitante (agenti lievitanti: e450i, E500ii, amido)

Aroma limone

Aroma vanillina

Sale iodato

Può contenere tracce di **latte e soia**

Il prodotto non contiene componenti geneticamente modificati

Da consumarsi previa cottura

### Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali calcolati

	<b>Per 100 g</b>
Energia	1671 kJ
	399 kcal
Grassi	18 g
di cui acidi grassi saturi	8,6 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	11,5 g
Fibra	3,2 g
Proteine	7,6 g
Sale	1,1 g

## Descrizione Prodotto

### **Brand**

Koch

### **Caratteristiche**

Surgelato

Senza grassi idrogenati

### **Denominazione di vendita**

Pasta frolla

## Salute e stile di vita

### **Allergeni**

Grano - contiene

Soia- può contenere

## Conservazione e uso

### **Tipo di conservazione**

Surgelato

### **Conservazione**

Conservare a -18°C

Conservazione nel congelatore

\*\*\*\*/\*\*\* (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione

\*\* (-12°C) 1 mese

\*-6°C 1 settimana

Nello scomparto del ghiaccio consumare entro tre giorni. Nel frigorifero consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.

### **Preparazione**

- 1) Scongelare a temperatura ambiente per ca. 1-2 h
- 2) Stendere la pasta con un mattarello, dopo aver infarinato il piano il piano di lavoro, fino al raggiungimento dello spessore desiderato.
- 3) Infornare quindi in forno preriscaldato ad una temperatura di circa 180°- 200° C e cuocere fino a doratura.

## Confezionamento

### Tipo di imballaggio

Busta sottovuoto

### Peso

600 g e (2 x 300 g)

### Unità

Grammi

## Informazioni sul produttore

### Indirizzo distributore

Prodotto e confezionato

Koch snc | OHG, Via Negrelli 16 Negrellistr.

39100 Bolzano | Bolzen - Italy EU

Tel. 0471 202111 Fax 0471 200250

### Indirizzo web

[www.kochbz.it](http://www.kochbz.it)

### Posta elettronica

info@kochbz.it