



Crostata alle prugne

tagliata, 2 x 8 tranci

Art. n.	10162
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	1700
Unità fornitura	CT à 2 STK
GTIN-13	7611075101627
Peso complessivo (kg)	3.61
Condizioni di stoccaggio	surgelato, almeno -18 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Variante 1: Scongellare la crostata lasciandola a temperatura ambiente per 3 ore o nel frigorifero per tutta la notte. Consiglio: una volta scongelato il prodotto, cuocerlo per 3–4 minuti in forno preriscaldato a 200 °C (o a 180 °C nel forno ventilato).

Variante 2: Estrarre il prodotto dal congelatore, disporlo sulla teglia mantenendo un po' di distanza tra le fette e cuocere per circa 6 minuti in forno preriscaldato a 200 °C (o a 180 °C nel forno ventilato). Infine, lasciar raffreddare a temperatura ambiente per circa 75 minuti.

Denominazione specifica

Prodotto di pasta frolla con prugne, surgelato

Ingredienti

prugne 40%, LATTE INTERO, FARINA DI FRUMENTO, UOVO INTERO, zucchero, AMIDO DI FRUMENTO, olio di colza, olio di colza idrogenato, olio di girasole, PANNA INTERA, NOCCIOLE, sale commestibile iodato, vanillina, addensante [E407]

Malgrado una lavorazione attenta, il prodotto può contenere noccioli di frutta o frammenti di guscio.

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	872	Kilocal. ca. (kcal)	208
Grassi (g)	9.7	Carboidrati (g)	25
di cui acidi grassi saturi (g)	3.5	di cui zuccheri (g)	12

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

Telefono 055 293 36 36
info@romers.swiss
www.romers.swiss



Proteine (g)

4.6

Sale (g)

0.43
