



Crostata al formaggio

tagliata, 2 x 8 tranci

Art. n.	10165
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	1600
Unità fornitura	CT à 2 STK
GTIN-13	7611075101658
Peso complessivo (kg)	3.41
Condizioni di stoccaggio	surgelato, almeno -18 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Variante 1: Scongellare la crostata al formaggio lasciandola a temperatura ambiente per 3 ore o nel frigorifero per tutta la notte. Cottura al forno: una volta scongelato il prodotto, disporlo sulla teglia mantenendo un po' di distanza tra le fette e senza usare carta forno tra un pezzo e l'altro. Cuocere in forno preriscaldato a 200 °C (o a 180 °C nel forno ventilato) per 14 – 16 minuti e servire caldo.

Variante 2: Estrarre il prodotto dal congelatore, disporlo sulla teglia mantenendo un po' di distanza tra le fette e senza usare carta forno tra un pezzo e l'altro. Cuocere in forno preriscaldato a 200 °C (o a 170 °C nel forno ventilato) per 23 – 27 minuti e servire caldo.

Denominazione specifica

Prodotto di pasta frolla con formaggio, surgelato

Ingredienti

acqua, FORMAGGIO SVIZZERO SEMIDURO 20%, FARINA DI FRUMENTO, UOVO INTERO, olio di colza, olio di colza idrogenato, olio di girasole, amido di mais ceroso modificato, AMIDO DI FRUMENTO, sale commestibile iodato, POLVERE DI LATTE MAGRO, LATTE INTERO IN POLVERE, zucchero, CONDIMENTO IN POLVERE (esaltatore di sapidità [E621], [LACTOSE]), addensante [E464], preparazione di spezie, polvere di cipolla, pepe, noce moscata

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1127	Kilocal. ca. (kcal)	269
Grassi (g)	19	Carboidrati (g)	16
di cui acidi grassi saturi (g)	6.7	di cui zuccheri (g)	1.4

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

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



Proteine (g)	8.9	Sale (g)	1.7
--------------	-----	----------	-----
