



Crostata di mele

tagliata, 2 x 8 tranci

| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| Art. n. | 10160 |
| Conservazione a -18°C (giorni) | 60 * |
| Peso (g) | 1700 |
| Unità fornitura | CT à 2 STK |
| GTIN-13 | 7611075101603 |
| 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 mele, surgelato

Ingredienti

mele 40% (antiossidante [E300, E333]), 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) | 875 | Kilocal. ca. (kcal) | 209 |
| Grassi (g) | 9.8 | Carboidrati (g) | 26 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 3.5 | di cui zuccheri (g) | 13 |
| Proteine (g) | 4.6 | Sale (g) | 0.43 |