



H02B



Sfoglidea® La Sottile



3,22kg ?

7 BLÄTTER PRO KARTON

Zutaten

Weizenmehl, pflanzliche Margarine, Wasser, Salz, Gerstenmalz-Extrakt, Butter.

Sfoglidea® La Sottile ist der erste tiefgekühlte Blätterteig in gebrauchsfertigen Platten. Er eignet sich sehr gut für die Zubereitung von Quiches, Salzgebäck, kleinen Blätterteigpizzen, Strudel und Fleisch und Filet im Blätterteigmantel. Hervorragend für die Zubereitung von Erzeugnissen mit Füllung (Weichkäse, Gemüse, Wurst usw.).

Datenblatt



44cm

LÄNGE EINES STÜCKS



25cm

HÖHE EINES STÜCKS



ALTA TRADIZIONE