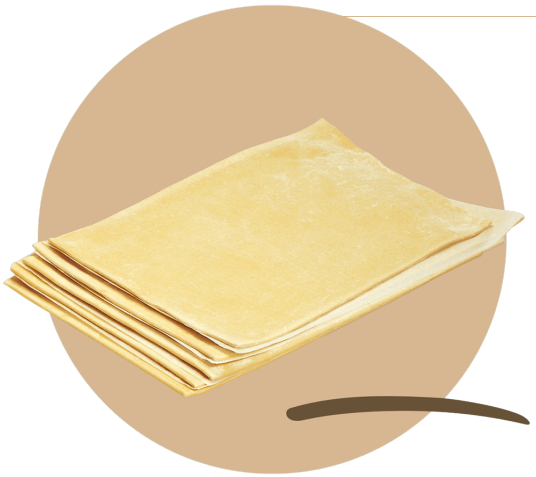
H02B



Sfoglidea® LA SOTTILE

3,22kg e

Ingredientes

Harina de trigo, margarina vegetal, agua, sal, extracto de malta de cebada,
mantequilla.

Sfoglidea® La Sottile es la primera pasta de hojaldre ultracongelada preparada en hojas extendidas ya listas para usar. Se recomienda especialmente para la preparación de tartas saladas, canapés, pizzetas de hojaldre, estrúdel, preparaciones de carne y filetes en hojaldre. Es muy adecuada para la preparación de productos con rellenos húmedos (quesos blandos, verduras, embutidos, etc.).

Ficha de datos

44cm	25cm
LONGITUD DE UNA PIEZA	ALTURA DE UNA PIEZA