H03

Sfoglidea® Dolcerotolo

6kg

Ingrédients

Farine de froment, margarine végétale, eau, sel, extrait de malt de froment.

Sfoglidea® Dolcerotolo, la première pâte feuilletée surgelée qui se présente sous forme de rouleau enveloppé dans du papier sulfurisé, (utilisable également pour la cuisson). Idéale pour des préparations de pâtisserie comme les roulés feuilletés, les strudels, la pâte à millefeuilles et les amusebouche salés (biscuits salés, mini pizzas, vol-au-vent).

Fiche technique

100	40
LONGUEUR D'UNE PIÈCE	HAUTEUR D'UNE PIÈCE

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE