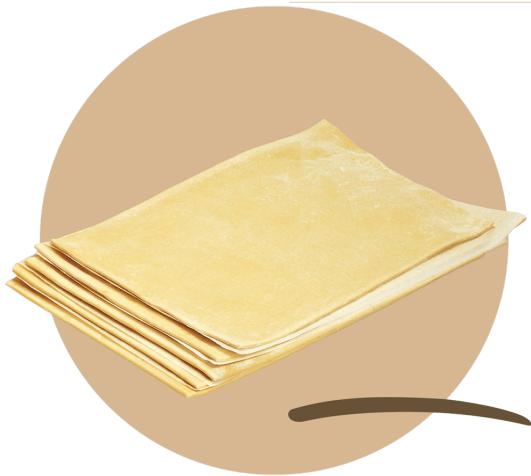




H02B



## Sfoglidea® La Sottile



3,22kg ?

7 FEUILLES PAR CARTON

### Ingrédients

Farine de froment, margarine végétale, eau, sel, extrait de malt d'orge, beurre.

Sfoglidea® La Sottile est la première pâte feuilletée surgelée, préparée sous forme d'abaisses prêtes à l'emploi. Elle est particulièrement indiquée pour la préparation de quiches, biscuits, mini pizzas de pâte feuilletée, strudel, préparations à base de viande et filets en croûte. Elle est particulièrement adaptée à la préparation de produits avec des farces humides (fromages à pâte fondante, légumes, charcuteries, etc.).

### Fiche technique



44cm

LONGUEUR D'UNE PIÈCE



25cm

HAUTEUR D'UNE PIÈCE



ALTA TRADIZIONE