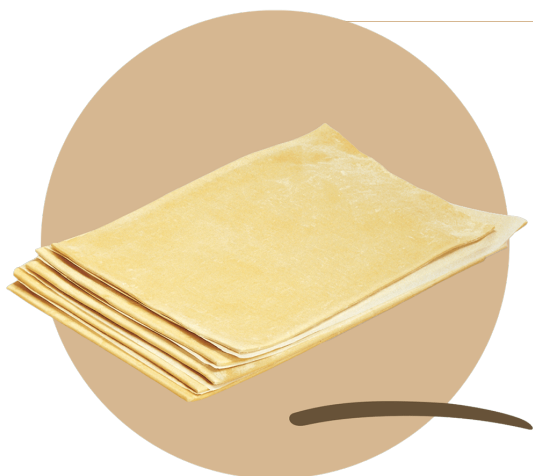




● H02B



Sfoglidea® La Sottile

3,22kg e

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