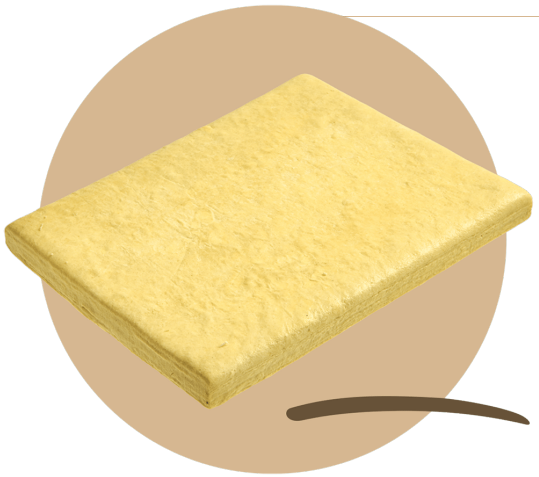
H01



Sfoglidea®

10kg e

Ingrédients

Farine de blé tendre, margarine, eau, sel, vinaigre de vin.

Conditionnée sous forme de blocs pratiques, Sfoglidea® désigne une pâte feuilletée surgelée idéale pour les préparations salées ou sucrées telles que les vol-au-vent ou les millefeuilles. Elle représente une excellente base pour les tartelettes, les feuilletés et les barquettes destinés à accueillir n'importe quel type de mousses ou de crèmes.

Fiche technique

24,5cm	20cm
LONGUEUR D'UNE PIÈCE	HAUTEUR D'UNE PIÈCE

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE