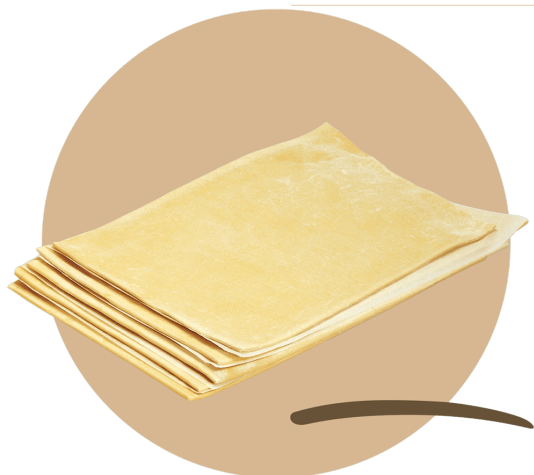




H02B



Sfoglidea LA SOTTILE (pasta sfoglia)

Ingredienti

Farina di frumento, margarina vegetale, acqua, sale, estratto di malto d'orzo, burro.

Sfoglidea® La Sottile è la prima pasta sfoglia surgelata preparata in fogli stesi già pronti per essere utilizzati. È particolarmente consigliata per la preparazione di torte salate, salatini, pizzette di pasta sfoglia, strudel, preparazioni di carni e filetti in crosta. Risulta particolarmente adatta per la preparazione di prodotti con farciture umide (formaggi morbidi, verdure, salumi, ecc.).

Smaltimento

3,22kg ?
7 FOGLI A CARTONE

Scheda di prodotto

44cm
LARGHEZZA DI UN PEZZO

25cm
ALTEZZA DI UN PEZZO



ALTA TRADIZIONE