



Strudel di mele con pasta velo



DA PROFESSIONISTA A PROFESSIONISTA

Ricettario



Strudel di mele con gelato alle more, melograno e chips di mela.



Strudel di mela rivestito di croccantino alle nocciole con salsa alla cannella.



Strudel di mele con salsa alla vaniglia e panna montata.

Strudel di mele con pasta velo

Fette già cotte á ca. 160g, porzionato - 5 fette/flowpack

Strudel di mele surgelato, già cotto e porzionato, preparato con mele fresche ed uva sultanina scelta, affinato nel gusto con zucchero e cannella.

Preparazione:

- » **Forno tradizionale a ventilazione:** 160°C circa 25-30 min.
- » **Forno combinato:** 140°C circa 20-25 min., vapore: 60%.
- » **Forno microonde (700W):** riscaldare 1 fetta per ca. 3 minuti e 30 secondi, lasciar raffreddare per un paio di minuti.

Cosa rende unico il nostro Strudel di mele?

- » mele fresche da produzione certificata
- » percentuale di frutta molto alta (65%)
- » fette già porzionate e cotte
- » calcolo costi facile

Art.	Denominazione prodotto	fette/cart	peso/cart.	Codice EAN cart	cart/ strato	cart/ bancale	TMC
12500	Fette di strudel di mele con pasta velo, ca. 160g	36	5,76 kg	8000460012607	12	108	18

Lista ingredienti:

Mele 63%, farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, margarina vegetale (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, zucchero, cannella, sale, lievito), zucchero, uva sultanina, sale, cannella, aroma, acidificante: acido citrico, addensante: pectina.



dalle alpi al mediterraneo. 

Pan Tiefkühlprodukte GmbH
Benjamin-Franklin-Str. 1A
I-39055 Leifers (BZ) - Italy
T +39 0471 59 29 00
F +39 0471 59 29 99
info@pan.it

Pan Food Schweiz AG
Blumenstrasse 5
CH-9403 Goldach
T +41 71 844 00 00
F +41 71 844 00 01
info@pan-food.ch

Pan USA, Inc.
17 Battery Place, Suite 1307
New York, NY 10004
T +1 678 620 01 75
F +1 678 669 247
info@pan-usa.com

