

CANTUCCINI TOSCANI ALLA MANDORLA Mandelgebäck

Sie werden auch nur ‚Cantucci‘ oder ‚Cantuccini‘ (kleine Cantucci) genannt und das ganze Jahr über gegessen. Sie stammen ursprünglich aus Prato bei Florenz. Mandeln, Pinienkerne, Zucker, Eier und Mehl sind die Hauptzutaten der klassischen Version. Die Qualität ist nicht nur von der Verarbeitung abhängig, sondern auch von Qualität und Menge der Mandeln (15%). Viva la dolce vita!

PRODUKTBESCHREIBUNG

Prodotto ottenuto da un impasto a base di farina di grano tenero tipo "0", zucchero, mandorle, uova, margarina vegetale, latte intero pastorizzato e aromi con conseguente cottura in forno ciclotermico. Dopo cottura il prodotto viene raffreddato a temperatura ambiente e successivamente confezionato in sacchetti di polipropilene per uso alimentare.

PRODUKTMERKMALE

Dessertgebäck in Begleitung mit Dessertwein oder Likör. Ideale Kaffeebeilage.

ZUTATEN

Farina di frumento tipo "0" (41%), zucchero (31%), mandorle (15%), uova (8%), burro (2%), latte (1%), margarina vegetale (1%) (olio di palma, acqua, olio di girasole, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole, correttore di acidità: acido citrico, colorante: betacetone), sale (>1%), aromi (>1%).

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Optisch: goldgelbe, braune Farbe.
Geruch: einzigartiger Reichtum und Feinheit an Aromen von Zitrone, Orange und Mandarine und Mandeln.
Geschmack: am Gaumen krokant, nach Butter, Aromen von Zitrone, Orange und Mandarine und Mandeln.

HANDELSEIGENSCHAFTEN

3kg

STÜCKZAHL

+/- 450 Stück

VERPACKUNG

Kartonschachtel (12 x 250g Beutel offen)

AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.



Artikel d650