

Componenti

Ingredienti

Farina di **frumento**

Acqua

Amido di mais

Sale marino

Eventuali tracce di **soia**

Non contiene lieviti, lattosio.

Senza zuccheri aggiunti.

Contiene naturalmente zuccheri

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali calcolati

	Per 100 g
Energia	1258 kJ
	297 kcal
Grassi	1,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,22 g
Carboidrati	61,1 g
di cui zuccheri	3, g
Fibra	1,9 g
Proteine	9,8 g
Sale	0,67 g

Descrizione Prodotto

Brand

Preferita

Caratteristiche

Pasta sfoglia già stesa in fogli sottilissimi rettangolari per preparazione dolci e salati

Senza zuccheri aggiunti

100% Vegetale

Surgelata

Denominazione di vendita

Pasta Fillopasta

Marketing

Marketing Prodotto

Potete sostituirla alla pasta sfoglia per preparare cestini croccanti da riempire a piacere, involtini e torte dolci e salate. È consigliabile spennellare leggermente i fogli di fillo pasta con burro fuso, olio o acqua. Per le ricette da farcire dopo la cottura come coppette o cestini, rivestite il fondo di uno stampino con 2 o 3 fogli di fillopasta sovrapposti con gli angoli sfalsati e cuocete in forno preriscaldato (180°) per pochi minuti finché dorati e croccanti. Lasciate raffreddare e riempite con la farcitura. Per le torte salate, lo strudel, gli involtini, con ripieno che prevede la cottura, farcite secondo la vostra ricetta, ripiegate e sigillate i bordi con poco burro, e infornate finché dorati.

Salute e stile di vita

Allergeni

Frumento - contiene

Soia- può contenere

Lieviti - non contiene

Lattosio - non contiene

Conservazione e uso

Tipo di conservazione

Surgelato

Conservazione

Conservare a -18°C

Conservazione nel congelatore

****/*** (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione

** (-12°C) 1 mese

*0/6°C 1 settimana

Il prodotto non deve essere ricongelato

Consigli d'uso

Togliere dal frigorifero almeno 30' prima dell'uso. Se congelata, lasciare a temperatura ambiente per almeno 2 ore. Il prodotto va scongelato nella confezione integra per preservarne la freschezza. Prelevare i fogli necessari per la ricetta. La pasta fillo va porzionata su un piano pulito e asciutto senza bisogno di farina. Rimettere in frigorifero i fogli restanti nella confezione originale ben sigillata per evitare che secchino. I fogli non utilizzati si possono adoperare entro 1 settimana.

Confezionamento

Tipo di imballaggio

Busta

Peso

450 g e

2 rotoli

11-12 fogli da 35x50 cm

Unità

Grammi

Raccolta differenziata imballo

Busta - PP5 - raccolta PLASTICA

Foglio interno - LDPE4 - Raccolta PLASTICA

Informazioni sul produttore

Indirizzo distributore

Prodotto in Grecia per

Comagital srl, Via Dione Cassio 16,

20138 Milano

Indirizzo web

www.comagital.com