

■ PRODUKTARK

FLORENTINA



ET ALTERNATIV TIL CRUSTEX

PRODUKTET:

Florentinermix er velegnet til florentinere, topping til toscakager og andre sprøde specialiteter. Let og rationel løsning helt uden kogning, hvor der blot skal tilsættes nødder.

ANVENDELSE:

Basisopskrift Florentiner: Bland 125 g hakkede mandler med 500 g Florentina mix, fyld 20 g af blandingen jævnt i ringe (ø10 cm).

Bag i 5-6 min. ved 190°C uden damp. Fjern ringene, mens de er varme. Efter afkøling dyppes bunden i chokolade.

VARESTAMDATA:

Varenavn: Florentina

Kollienhed: 10 x 500 g

Varenr.: 39950

Opbevaring: Køligt og tørt (15-25°C) i lukket original emballage og ikke i direkte lys.

