



La verdadera torta de queso vasca,
a base de queso fresco y mascarpone

- + Elaborada en España, según receta original
- + Un postre fresco y ligero con corazón cremoso y suave, y toques caramelizados
- + Se descongela fácilmente, por porciones o molde entero, para evitar la merma
- + 100% natural: sin conservante, colorante, o aroma artificial

INSTRUCCIONES DE USO

- Descongelar entre 0 y 4°C:
 - La tarta completa: 24 horas
 - La porción: 6 horas
- Una vez descongelado, conservar el producto entre 0 y 4°C durante máximo 48 horas.

INGREDIENTES:

Ingredientes: Queso blanco pasteurizado [Leche pasteurizada de vaca, Nata, proteínas de leche, sal, estabilizante (SIN 410), conservador (SIN 200) y fermentos lácticos], huevo líquido pasteurizado, azúcar, nata pasteurizada, almidón de maíz, almidón modificado de patata (SIN 1414).

ALERGENOS:

Leche, huevo. Puede contener trazas de: Gluten, soja, frutos de cáscara, sulfitos

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Diametro	24 cm
Unidades / Caja:	14
Peso Neto (kg) / Caja:	1,60
Bolsas / Caja:	14 un.
Vida útil congelado	18 meses
CDD*	2 días entre 0 y 4°C

*CDD: Caducidad después de descongelado

CONSERVACIÓN:

Conservar entre -18 y -22°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

Valor energético	299 kcal
Grasas	19 g
Ácidos grasos saturados	13 g
Carbohidratos	26 g
Azúcares	22 g
Proteínas	6 g
Fibras	< 1,0 g
Sal	0,495 g

Ingesta de referencia de un adulto
medio (8400 kJ / 2000 kcal)