

Mallorca

DESDE 1931

Listado de ingredientes y alérgenos **Tartas.**

Tarta milhojas de frambuesa.



Ingredientes:

Hojaldre milhojas. Harina de **trigo (gluten)**, **mantequilla (leche)** pasteurizada (*nata pasteurizada (leche)*), *fermentos lácticos*, *colorante (betacaroteno)*), **vinagre (sulfitos)** (*vinagre de vino* y *antioxidante: dióxido de azufre (sulfitos)*), sal y azúcar glass.

Crema pastelera. **Leche** pasteurizada, azúcar, **yema pasteurizada (huevo)**, **mantequilla (nata pasteurizada (leche))** y *fermentos lácticos*), almidón de maíz y vainilla.

Nata montada. **Nata (leche)** pasteurizada (*nata (leche)*) y *estabilizante (E-407)*), azúcar, *estabilizador (almidón modificado, gelatina y dextrosa)*.

Frambuesas.

Chocolatina negra serigrafía Mallorca. Cobertura de chocolate negro (*pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja*) y serigrafía dorada (*azúcar, colorante E-172, emulgente: lecitina de soja*)

Terminación. Azúcar glass (*azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiapelmazante (E-551) y antioxidantes (E-306 y E-304)*).

Puede contener trazas de **sésamo, frutos de cáscara y altramuces.**

Condiciones de conservación:

Conservar en refrigeración.

Tamaños:

- 4 raciones.
- 8 raciones.
- 12 raciones.
- 16 raciones.
- 20 raciones.

Mallorca

fresas y mascarpone.