

Mazapanes de Montoro

"LA LOGROÑESA"



INGREDIENTES: Azúcar, almendra, jarabe de glucosa, fécula, aroma natural de limón, agua, conservador E-202

CARACTERÍSTICAS

- Mazapán tipo soto
- Elaborado con almendra triturada y azúcar cocida.
- Horneado y bañado en azúcar
- Piezas de unos 42 gramos de peso
- Forma cilíndrica de 45 mm. de diámetro y 35 mm. de altura
- Base de galleta
- Envuelto en papel polipropileno plateado
- Producto de jugosidad y textura único

F
I
C
H
A

T
E
C
N
I
C
A