



ALIMENTARE  
GELO

DOLCI SURGELATI

# SORBETTO CAFFÈ SORBISSIMO GELO KG.1X6



**CODICE**  
**13828**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sorbetto al caffè analcolico.

## INGREDIENTI

LATTE scremato reidratato, maltodestrine, zucchero, grassi vegetali (cocco, palmisti, babassu), fibre vegetali, LATTE scremato in polvere, caffè' solubile (1%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; addensante: gomma di tara. Allergeni: LATTE. SENZA GLUTINE, SENZA UTILIZZO DI GRASSI IDROGENATI E COLORANTI.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto di colore marrone chiaro pronto all'uso, consistenza cremosa, sapore dolce, odore tipico di caffè.

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

18 mesi

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in congelatore alla temperatura di -18 °C. Una volta scongelato, confezione integra, conservare a temperatura da +2 °C a +6 °C per un massimo di 30 giorni. Una volta aperta la confezione utilizzare entro 5 giorni. Non ricongelare dopo aver scongelato.

## UTILIZZO

Scongela il prodotto per 10 ore in frigorifero e servire. Una volta scongelato Sorbissimo Professional è pronto per l'uso.

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)