



ALIMENTARE
FRESCO

PANNA

PANNA VEGETALCREM ZUCCHERATA LT.1X12

CODICE
04330

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Panna vegetale da montare già zuccherata, in confezione da 1 litro.
Preparato a base di grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 26.7%), ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT.

INGREDIENTI

Acqua, grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 26,7%), zucchero (11%), stabilizzanti: sorbitoli (E420), idrossipropilcellulosa (E463), proteine del LATTE, emulsionanti: esteri mono e diacetiltartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), lecitina di SOIA (E322) esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi (E472b), sale, aromi, colorante: betacarotene (E160a).

***LATTE, SOIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: liquido, bianco panna

Odore: gradevole e tipico

Sapore: leggermente vanigliato

SHELF LIFE

Conservare a temperatura compresa tra +4°C e +22°C fino a 365 giorni.

UTILIZZO

Per una migliore resa è opportuno che il prodotto, prima di essere montato, venga posto in frigorifero sino a raggiungere una temperatura di 5-8°C. Da montare con frullini elettrici o a mano. Ideale per la produzione di torte farcite, gelati, semifreddi ecc.

Una volta aperto il contenitore, tenere in frigorifero e consumare entro 3/4 giorni.



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