



ALIMENTARE
FRESCO
PANNA FRESCA

PANNA S/LATTOSIO M.G.35%
LT.1X12



CODICE
13447

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Panna UHT a lunga conservazione senza lattosio (inferiore allo 0,1%), con 35% min. di materia grassa. Panna italiana, di origine animale da montare e multiuso. Contiene glucosio e galattosio.

INGREDIENTI

PANNA (contiene LATTE).

Allergeni: LATTE. SENZA GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: liquido

Gusto e sapore: dolce, tipico del latte

Colore: bianco

SHELF LIFE

Può essere conservata a confezione chiusa fino a 100 giorni in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni.

UTILIZZO

Pasticceria: è ideale per la preparazione di chantilly, torte e semifreddi. Non cristallizza e non genera sineresi. Fermando la montatura qualche attimo prima della sua massima resa è ideale per le guarnizioni. Prima di montare la panna raffreddarla, già zuccherata, tra 0 e +2°C nel contenitore.

Gelateria: aggiungere alla base dopo la pastorizzazione e il successivo raffreddamento. Sviluppa un elevato volume, conferendo al gelato una consistenza vellutata e un'ottima spatolabilità magnificando il gusto del latte.

Ristorazione: esalta il sapore dei singoli ingredienti. Raffinata e delicata sui primi piatti, squisita e saporita su secondi e verdure.



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