



ALIMENTARE
FRESCO
UOVA

UOVA BRICK ALBUME ELITE LT.1X6



CODICE
12958

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Albume d'uova di gallina da allevamento a terra di categoria A, sguosciate, omogeneizzato, pastorizzato, refrigerato.

ORIGINE MATERIA PRIMA

Uova italiane certificate ISO 22005

INGREDIENTI

1 kg di prodotto corrisponde a circa 30 albumi.

**UOVA

SHELF LIFE

Conservato tra 0°C e +4°C ed utilizzato entro 2 giorni.

MODALITÀ D'USO

Ideale per meringaggi, amaretti, dacquoise, macarons, masse giapponesi, petits fours, biscotti, savoiardi, lingue di gatto, pan di Spagna doppia montata, sorbetti.

DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.

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