



ALIMENTARE
FRESCO
PANNA FRESCA

PANNA FRESCA
LT.1X10



CODICE
01855

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

La panna fresca da montare Latterie Vicentine nasce dalla scrematura di buon latte fresco ed è sottoposta a un trattamento termico che ne mantiene la bontà per più giorni.

È ideale per preparare dolci e torte, gelati, nella preparazioni di torte salate e sughi.

INGREDIENTI

Panna.

***LATTE

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra +1°C e +6°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

16 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