



**ALIMENTARE
SECCO**
BUDINI E CIOCCOLATO

MOUSSE CIOCCOLATO CARTE D'OR GR.720X6



**CODICE
09505**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato in polvere per mousse al cacao. SENZA GLUTINE.

INGREDIENTI

Zucchero, cacao in polvere (20%), cacao magro in polvere (6,5%), olio di cocco totalmente idrogenato, LATTOSIO, gelatina alimentare, emulsionanti (esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi), proteine del LATTE, regolatori di acidità (carbonato di potassio, idrossido di sodio, idrossido di ammonio), stabilizzanti (alginato di sodio, idrossipropilmetilcellulosa).

Allergeni: LATTE. Può contenere UOVA, MANDORLE e NOCCIOLE.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Una volta preparato, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.

UTILIZZO

Preparazione:

- 1) Miscelare il latte freddo e il prodotto
- 2) Montare alla minima velocità per 2 minuti e poi alla massima velocità per 5 minuti
- 3) Porzionare e lasciare in frigorifero per 90 minuti



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