



ALIMENTARE
FRESCO

PANNA

PANNA CUCINA GR.500X12

CODICE
04336



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Panna da cucina *UHT a lunga conservazione da 500 gr.

*Il trattamento termico UHT consiste nel portare la panna ad elevata temperatura per pochi secondi, in questo modo inattiva la carica batterica presente nella panna rendendola igienicamente sicura.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: latte di Paesi UE

Paese di trasformazione: Italia

INGREDIENTI

Panna, stabilizzante: carragenina.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: liscio, omogeneo, colore bianco panna; la formazione di una piccola quantità di siero è da ritenere normale.

Odore: delicato, tipico della panna, privo di difetti

Texture: morbida, cremosa

Sapore: tipico della panna, leggermente dolce

SHELF LIFE

Conservare a temperatura ambiente fino a 4 mesi dalla data di produzione.

UTILIZZO

Per una migliore presentazione si consiglia di aprire la confezione e mescolare il prodotto prima dell'utilizzo.

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