



ALIMENTARE
FRESCO
PANNA FRESCA

PANNA STAND&OVERRUN M.G.35% LT.1X6



CODICE
04349

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Panna da montare moderna con il 35% di grassi che permette di avere una resa elevata e un'eccellente compattezza. Sviluppata appositamente per creazioni di pasticceria, decorazione o farcitura.

Altissima resa: overrun medio del 160%. Eccellente tenuta: zero rischi di collassi o sineresi.

INGREDIENTI

PANNA, emulsionanti: E471; stabilizzanti: carragenina.

***LATTE e DERIVATI

SHELF LIFE

Conservare tra +2°C e +7°C.

Durata del prodotto a confezione chiusa: 122 giorni.

Dopo l'apertura, conservare il prodotto in frigorifero e utilizzare entro 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