



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](http://www.marchispa.it)