



ALIMENTARE
FRESCO

PANNA

PANNA HOPLÀ NON ZUCCHERATA KG.1X12

**CODICE
04536**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Panna da montare e per cucina senza aggiunta di zucchero in confezione da 1 Kg. Preparato a base di grasso vegetale totalmente idrogenato (28%), ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in brik.

INGREDIENTI

Acqua, grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 28%), fibra vegetale solubile, proteine del LATTE, stabilizzanti: sorbitoli (E420), cellulosa (E460), fosfati di sodio (E339), carbosimmetilcellulosa (E466), emulsionanti: esteri mono e diacetiltartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), lecitina di SOIA (E322), esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi (E472b), sale, aromi, colorante: betacarotene (E160a).

***LATTE, SOIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: liquido, bianco panna

Odore: gradevole e tipico

Sapore: crema di latte, non dolce

SHELF LIFE

Conservare a temperatura compresa tra +4 °C e +22 °C fino a 365 giorni.

UTILIZZO

Può essere utilizzata in cucina come condimento leggero e in pasticceria e gelateria per farciture e decorazioni. Montare il prodotto ad una temperatura di +5/+8°C. 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