



**ALIMENTARE
FRESCO**
PREPARATI PER DESSERT

DESSERT PARFAIT M.G.30% LT.1X6



**CODICE
00436**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Base liquida per la preparazione del Parfait: partendo dalla medesima base, permette di realizzare un gran numero di dessert in modo pratico e veloce, in particolare parfait, mousse e semifreddi.

INGREDIENTI

PANNA; LATTE scremato; zucchero; olio di palmisto; destrosio; LATTE scremato in polvere; tuorlo d'UOVO; emulsionanti: E435, E471; stabilizzanti: carragenina; aroma di vaniglia; coloranti: betacarotene.

***LATTE e DERIVATI, UOVA 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.

MODALITÀ D'USO

1. Montare a velocità media, fino al raggiungimento del livello di montatura desiderato.
2. Aggiungere aromi o altri ingredienti.
3. Porzionare in uno o più recipienti a scelta.
4. Riporre nel freezer o nel frigorifero dalle 8 alle 12 ore. Quindi servire.

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