



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
PREPARATI PER DESSERT

# DESSERT PANNA COTTA KG.1X6



**CODICE  
02293**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Base liquida per panna cotta.

## INGREDIENTI

LATTE intero; PANNA 43% di grassi (22%); zucchero; gelatina (manzo); sciroppo di glucosio; amido modificato; emulsionante: E471; stabilizzanti: E339, carragenina; aroma di vaniglia.

\*\*\*LATTE e DERIVATI

## SHELF LIFE

Conservare tra +2°C e +7°C. Durata del prodotto a confezione chiusa: 120 giorni. Dopo l'apertura, conservare il prodotto in frigorifero e utilizzare entro 4 giorni.

## MODALITÀ D'USO

1. Passare la bottiglia per alcuni secondi sotto un getto di acqua calda, cosa da far defluire il contenuto con maggiore facilità.
2. Scuotere la bottiglia e premere in modo da farne fuoriuscire il contenuto. Scaldare la Panna Cotta, senza portarla a bollire.
3. Aggiungere aromi o personalizzazioni.
4. Porzionare e far raffreddare in frigorifero.
5. Smodellare, decorare a piacere, 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](http://www.marchispa.it)