



**ALIMENTARE  
SECCO**  
BUDINI E CIOCCOLATO

# BUDINO DI RISO CACAO BIO GR.100X4 N.6



**CODICE  
13883**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Dessert di riso biologico al cacao UHT.  
SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, BIOLOGICO.

## INGREDIENTI

Acqua, sciroppo di mais\*, riso\* (10%), amido di riso\*, olio di semi di girasole\*, cacao\* (2%), gelificante carragenina, addensante: gomma di guar\*, sale marino, aroma naturale di cacao\*.

\*Ingredienti biologici.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** budino cremoso marrone

**Colore:** marrone

**Odore/sapore:** tipico della materia prima

**Consistenza:** cremosa

## SHELF LIFE

240 giorni dalla data di confezionamento.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente.

## UTILIZZO

Prodotto pronto all'uso.



*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)