



**ALIMENTARE
SECCO**
BUDINI E CIOCCOLATO

MOUSSE CIOCCOLATO CARTE D'OR GR.720X6



**CODICE
09505**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato in polvere per mousse al cioccolato. **SENZA GLUTINE.**

INGREDIENTI

Zucchero, cacao in polvere (20%), cacao magro in polvere (6,5%), olio di cocco totalmente idrogenato, LATTOSIO, gelatina di manzo, emulsionanti (esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi), proteine del LATTE, regolatori di acidità (carbonato di potassio, idrossido di sodio, idrossido di ammonio), stabilizzanti (alginato di sodio, idrossipropilmetilcellulosa).

Allergeni: LATTE.

Può contenere MANDORLE, NOCCIOLE, SOIA e UOVA.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Una volta preparato, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.

UTILIZZO

Preparazione:

- 1) Versare in un recipiente il contenuto della busta e mezzo litro di latte freddo.
- 2) Montare con una frusta elettrica per 2 minuti alla minima velocità e per 5 minuti alla massima velocità.
- 3) Prima di servire, riporre a rassodare in frigorifero per almeno 90 minuti.



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